ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3EE7962F03675FD1CCC681245B854EBA
Владелец: Гогаев Олег Казбекович
Действителен: с 04.12.2023 до 26.02.2025

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС И ЭТИКА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	5

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ПК	ПК-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-5.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: методы и формы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Владеть: методами управления структурными подразделениями и методами контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
			ПК-5.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

				Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 180, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	36
Практические занятия	36
Самостоятельная работа	108
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	История и современное состояние ресторанного дела в России.	2		
	Разработка концепции предприятия общественного питания.		2	
	История ресторанного дела Древней Руси.			4
2	Основы ресторанного сервиса. (Ч.1)	2		
	Разработка плана мероприятий по адаптации персонала ресторана на начальном этапе работы.		2	
	Предприятия питания в инфраструктуре торгово-производственного комплекса.			6
3	Основы ресторанного сервиса. (Ч.2)	2		
	Структура сервиса на предприятиях питания.		2	
	Вербальное общение.			6
4	Особенности организации и типы предприятий общественного питания.	2		
	Торговые помещения ПОП, их характеристика и оснащение.		2	
	Заготовочные предприятия.			6
5	Назначение, характеристика и подготовка торговых помещений, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию потребителей на предприятиях ресторанного хозяйства.	2		
	Виды столовой посуды и приборов, столового белья для предприятий питания.		2	
	Отличия в расстановке столов в ресторанах, кафе, столовых и закусочных.			6
6	Характеристика обслуживающей деятельности на предприятиях ресторанного хозяйства.	2		
	Информационное обеспечение процесса обслуживания.		2	

	Звеньевая форма организации труда официантов.			6
7	Меню предприятий общественного питания.	2		
	Качественный анализ меню.		2	
	Меню экспресс-обедов.			6
8	Организационные аспекты работы с картами блюд и напитков.	2		
	Подготовка торгового зала к организации обслуживания. (Ч.1)		2	
	Дешифровка модели портфельного анализа блюд (по аналогии с моделью Касанавы – Смита).			4
9	Общие методы и правила подачи различных групп блюд на предприятиях питания.	2		
	Подготовка торгового зала к организации обслуживания. (Ч.2)		2	
	Правила подачи каш и горячих напитков.			4
10	Обслуживание посетителей в ресторане.	2		
	Организация обслуживания посетителей в зале предприятия питания.		2	
	Правила подачи горячих и холодных напитков.			6
11	Характеристика процесса обслуживания в ресторане.	2		
	Стандарты обслуживания.		2	
	Ответственность за выполнение стандартов и правил обслуживания в ресторане.			6
12	Обслуживание приемов и банкетов.	2		
	Обслуживание приемов и банкетов.		2	
	Прием-коктейль.			6
13	Специальные формы организации питания.	2		
	Специальные виды услуг и формы обслуживания.		2	
	Санитарно-гигиенические правила подачи блюд в номера гостиниц.			6
14	Философия гостеприимного сервиса.	2		
	Гостеприимство и этикет.		2	
	Невербальное общение.			6
15	Информация и коммуникации в гостеприимстве.	2		
	Особенности общения и профессиональная успешность в индустрии питания.		2	
	Коммуникация в индустрии питания – многоуровневый процесс.			10
16	Управление конфликтами в гостеприимстве.	2		
	Управление конфликтами на предприятиях общественного питания.		2	
	Типы потребительского поведения.			6
17	Технологии в гостеприимстве.	2		
	Качество оаказания услуг в индустрии питания.		2	
	Типы конфликтогенов.			6
18	Организационные аспекты работы с персоналом предприятия питания.	2		

	Организация работы персонала на предприятиях индустрии питания.		2	
	Теория мотивации персонала.			8

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. История и современное состояние ресторанного дела в России.

Целью дисциплины «Ресторанный сервис и этика» является формирование у обучающихся:

– способности осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

– способности использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания.

Задачи дисциплины: изучение методов и форм контроля сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечение качества предоставляемых услуг, а также владение отечественными и зарубежными прогрессивными технологиями оказания услуг общественного питания,

На лекции рассматриваются: цели и задачи дисциплины, история ресторанного дела в России, концепция предприятия питания, ее источники, структура и уровень ресторанного рынка, выбор названия предприятия и другие аспекты деятельности, осуществляемые при открытии предприятия питания.

Практическое занятие № 1. Разработка концепции предприятия общественного питания.

1. Правила оказания услуг общественного питания.
2. Основные требования к методам и формам обслуживания.

Вопрос СР: история ресторанного дела Древней Руси.

Тема 2. Основы ресторанного сервиса. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: современные тенденции развития ресторанного бизнеса, классификация предприятий общественного питания, музыка в ресторане.

Практическое занятие № 2. Разработка плана мероприятий по адаптации персонала ресторана на начальном этапе работы.

1. Разработка плана мероприятий по адаптации персонала (ситуация).
2. Представление разработанной программы в виде презентации или доклада.

Вопрос СР: предприятия питания в инфраструктуре торгово-производственного комплекса

Тема 3. Основы ресторанного сервиса. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: психологическая культура ресторанного сервиса, психология ресторанного сервиса, психология процесса обслуживания посетителей в ресторане.

Практическое занятие № 3. Структура сервиса на предприятиях питания.

1. Правила оказания услуг в ОП.
2. Характеристика методов, форм и видов обслуживания

Вопрос СР: вербальное общение.

Тема 4. Особенности организации и типы предприятий общественного питания.

На лекции рассматриваются: основные принципы классификации предприятий общественного питания, характеристика основных типов предприятий общественного питания,

Практическое занятие № 4. Торговые помещения ПОП, их характеристика и оснащение

1. Интерьер торгового зала ПОП.
2. Оборудование торгового зала.

Вопрос СР: заготовочные предприятия.

Тема 5. Назначение, характеристика и подготовка торговых помещений, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию потребителей на предприятиях ресторанного хозяйства.

На лекции рассматриваются: основные помещения предприятий ресторанного хозяйства и их характеристика, посуда, приборы, столовое белье предприятий ресторанного хозяйства, подготовка персонала к работе.

Практическое занятие № 5. Виды столовой посуды и приборов, столового белья для предприятий питания.

1. Столовая посуда.
2. Столовые приборы и белье.

Вопрос СР: отличия в расстановке столов в ресторанах, кафе, столовых и закусочных.

Тема 6. Характеристика обслуживающей деятельности на предприятиях ресторанного хозяйства.

На лекции рассматриваются: виды, методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях питания, сервировка стола в ресторане.

Практическое занятие № 6. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

1. Структура меню.
2. Правила подбора и подачи алкогольных напитков (сочетаемость с блюдами).

Вопрос СР: звеньевая форма организации труда официантов.

Тема 7. Меню предприятий общественного питания.

На лекции рассматриваются: назначение, виды и принципы составления меню, порядок записи блюд в меню, прейскурант и карта вин, правила их составления.

Практическое занятие № 7. Качественный анализ меню.

1. Проведение анализа ассортиментной группы блюд «Холодные закуски и салаты» с помощью метода меню-инжиниринга.
2. Анализ блюд анализируемой группы на перспективу (по данным матрицы, дешифровка модели Касанавы-Смита).
3. Распределение блюд по количеству, обороту и прибыли по группам А, В, С.

Вопрос СР: меню экспресс-обедов.

Тема 8. Организационные аспекты работы с картами блюд и напитков

На лекции рассматриваются: инжиниринг меню, предпочтения гостей, численность и квалификация персонала, кухонное оборудование и его мощность, карта вин, чайная, кальянная, сигарная карты, качественный анализ и особенности оформления меню.

Практическое занятие № 8. Подготовка торгового зала к организации обслуживания. Ч.1.

1. Сервировка. (Последовательность, дополнительная сервировака).
2. Варианты сервировки стола по предварительно сделанным заказам (рассмотрение 5 вариантов меню заказа)

Вопрос СР: дешифровка модели портфельного анализа блюд (по аналогии с моделью Касанавы - Смита).

Тема 9. Общие методы и правила подачи различных групп блюд на предприятиях питания.

На лекции рассматриваются: основные правила подачи блюд в ресторане, особенности подачи отдельных блюд.

Практическое занятие № 9. Подготовка торгового зала к организации обслуживания. Ч.2.

1. Сервировка. (Последовательность, дополнительная сервировака).
2. Варианты сервировки стола по предварительно сделанным заказам (рассмотрение 5 вариантов меню заказа)

Вопрос СР: правила подачи каш и горячих напитков.

Тема 10. Обслуживание посетителей в ресторане.

На лекции рассматриваются: основные элементы обслуживания посетителей, организация процесса обслуживания гостя в зале ресторана, основные методы подачи блюд и закусок, расчет с потребителями.

Практическое занятие № 10. Организация обслуживания посетителей в зале предприятия питания.

1. Правила работы с подносом.
2. Правила переноса тарелок.
3. Подача вин.
4. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.
5. Правила подачи десертов и фруктов.

Вопрос СР: правила подачи горячих и холодных напитков.

Тема 11. Характеристика процесса обслуживания в ресторане

На лекции рассматриваются: методы обслуживания потребителей, классификация и характеристика форм самообслуживания, организация процесса самообслуживания, прогрессивные технологии обслуживания.

Практическое занятие № 11. Стандарты обслуживания.

1. Основные этапы обслуживания.
2. Операции основного этапа обслуживания.
3. Завершающий этап обслуживания.

Вопрос СР: ответственность за выполнение стандартов и правил обслуживания в ресторане.

Тема 12. Обслуживание приемов и банкетов.

На лекции рассматриваются: виды приемов и банкетов, порядок приема заказа на их обслуживание, банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами, прием-фуршет, банкет-чай.

Практическое занятие № 12. Обслуживание приемов и банкетов.

1. Сервировка фуршетного стола.
2. Технология сервировки стола к банкету.
3. Технология проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Вопрос СР: прием-коктейль.

Тема 13. Специальные формы организации питания.

На лекции рассматриваются: обслуживание по типу «шведского стола», в номерах гостиниц, участников конгрессов и совещаний, современные формы обслуживания, организация питания в местах массового отдыха и культурно – массовых мероприятий.

Практическое занятие № 13. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

1. Современные виды услуг и формы обслуживания.
2. Приготовление блюд в торговом зале ресторана.

Вопрос СР: санитарно-гигиенические правила подачи блюд в номера гостиниц.

Тема 14. Философия гостеприимного сервиса.

На лекции рассматриваются: основы гостеприимства, этикета и клиентоориентированности, основные принципы гостеприимного сервиса.

Практическое занятие № 14. Гостеприимство и этикет.

1. Клиентоориентированность.
2. Принципы гостеприимного сервиса.

Вопрос СР: невербальное общение

Тема 15. Информация и коммуникации в гостеприимстве.

На лекции рассматриваются: профессиональные навыки общения с гостем, принципы, необходимые для реализации гостеприимного подхода, коммуникация как многоуровневый процесс, вербальное и невербальное общение персонала с гостем, метапрограммы в общении с посетителями.

Практическое занятие № 15. Особенности общения и профессиональная успешность в индустрии питания.

1. Навыки общения с гостем.
2. Принципы М.Эриксона в гостеприимном сервисе.
3. Метапрограммы в общении с гостями.

Вопрос СР: коммуникация в индустрии питания – многоуровневый процесс.

Тема 16. Управление конфликтами в гостеприимстве.

На лекции рассматриваются: правила бесконфликтного общения, типы конфликтогенов, разрешение конфликтов, стратегии поведения в конфликте, правила общения с посетителями предприятий индустрии питания, этическая защита и ее функции.

Практическое занятие № 16. Управление конфликтами на предприятиях общественного питания.

1. Правила бесконфликтного общения.
2. Стратегии разрешения конфликтных ситуаций.
3. Этическая защита от агрессивных посетителей.

Вопрос СР: типы потребительского поведения.

Тема 17. Технологии в гостеприимстве.

На лекции рассматриваются: подготовка персонала к работе, система непрерывного обучения персонала, управление процессом обслуживания посетителей, качество оказываемых услуг.

Практическое занятие № 17. Качество оаказания услуг в индустрии питания.

1. Поступление на работу-начальный этап знакомства с философией гостеприимства.
2. Ключевые вопросы ресторанного сервиса.

Вопрос СР: типы конфликтогенов.

Тема 18. Организационные аспекты работы с персоналом предприятия питания.

На лекции рассматриваются: философия внутреннего маркетинга, взаимосвязь внутреннего и внешнего маркетинга, схема управления предприятием питания, планирование адаптации и

высвобождение персонала, планирование деловой карьеры, теория мотивации персонала, организация обучения персонала, повышение квалификации персонала, аттестация персонала.

Практическое занятие № 18. Организация работы персонала на предприятиях индустрии питания.

1. Понятие внутреннего маркетинга.
2. Организация обучения персонала предприятия питания.
3. Аттестация персонала.

Вопрос СР: теория мотивации персонала.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 260 с. – ISBN 978-5-6044302-2-4. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4377-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/138157 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. – Красноярск: СФУ, 2020. – 192 с. – ISBN 978-5-7638-4304-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/181616 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 227 с. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117809 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Венецианский, А.С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум/ А.с. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай.-Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016.-104 с. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/76683 (дата обращения: 23.10.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 104 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/76683 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Ресторанный сервис и этика» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

3) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень примерных вопросов к экзамену.

1. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.
2. Принципы составления меню.
3. Организация процесса обслуживания посетителей в зале ресторана.
4. Классификация предприятий общественного пинания.
5. Карты блюд, применяемые в Европе.
6. Основные методы подачи блюд и закусок.
7. Концепция ресторанного сервиса.
8. Порядок записи блюд в меню ресторанов.
9. Расчет с посетителем. Работа с Pos-терминалом.
10. Музыка в ресторане.
11. Прейскурант и карта вин.
12. Обслуживание посетителей официантами.
13. Психологическая культура ресторанного сервиса.
14. Виды меню. Сервировка стола по меню заказа.
15. Основные элементы обслуживания потребителей.
16. Типы потребительского поведения.
17. Особенности подачи вин.
18. Механизированная, универсальная и специализированная раздачи.
19. Психология процесса обслуживания посетителей ресторана.
20. Общие методы подачи блюд на предприятиях ресторанного хозяйства.
21. Организация труда раздатчиков.
22. Торговые помещения предприятий ресторанного хозяйства.
23. Основные правила подачи блюд на предприятиях ресторанного хозяйства.
24. Прогрессивные технологии обслуживания.
25. Подготовка обслуживающего персонала к работе.
26. Особенности подачи отдельных блюд.
27. Кейтеринг. Виды кейтеринга.
28. Виды обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
29. Методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
30. Организация питания на предприятиях с непрерывным технологическим процессом.
31. Обслуживание по типу «шведского стола».
32. Формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
33. Обслуживание участников конгрессов и совещаний.
34. Формы самообслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства.
35. Столовое белье. Виды и назначение.
36. Организация питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
37. Основные принципы сервировки стола.
38. Виды приемов и банкетов. Прием заказа на их обслуживание.
39. Сервировка стола тарелками.
40. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
41. Прием – фуршет.
42. Сервировка стола приборами.
43. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
44. Сервировка стола стеклом.
45. Прием-коктейль.
46. Сервировка стола салфетками.
47. Организация питания в начальной и средней школе.
48. Воскресный бранч.
49. Одежда официантов и метрдотелей.
50. Linner.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Тип меню, в котором указываются порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое:
   а) a la carte
   б) индивидуальное
   в) table d′ hote

2. Предметом изучения психологии сервиса не является…
   а) личность клиента
   б) личность работника предприятия сервиса+
   в) изучение спроса на различные услуги в зависимости от пола, возраста и индивидуальных особенностей клиентов

3. В профессиональной среде рестораторов выделяются следующие типы ресторанов:
   а) интерьерные и ландшафтные
   б) первого класса, высшего класса, «люкс»
   в) фольклорные, салонные, кейтеринги, концертные

4. В винном баре крепость алкогольных напитков должна быть не выше:
   а) 28º
   б) 30º
   в) 20º

5. Определением какого вида обслуживая является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:
   а) шведский стол
   б) a 1a carte
   в) линия раздачи

6. На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:
   а) кафе
   б) ресторан
   в) бар и ресторан класса «Люкс»

7. Стратегия ресторанного бизнеса – это:
   а) спокойное восприятие необходимости постоянных контактов с различными людьми
   б) объективная необходимость, выражающая назревшие потребности
   в) ежедневное личное участие владельца в жизни ресторана

8. Банкет-чай проводится в промежутке времени:
   а) от 16 до 18 часов
   б) от 13 до 14 часов
   в) от 19 до 20 часов

9. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:

   a) 6-10 человек
   b) 7-8 человек
   c) 2-3 человека

10. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:
   a) не более 45-50 мин
   b) не более 15-20 мин
   c) не более 25-30 мин

11. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?
    а) французский, английский, русский
    б) русский, французский, итальянский
    в) итальянский, французский, шведский

12. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?
    а) 4 человека
    б) 2 человека
    в) 6 человек

13. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?
    а) 8-10 человек
    б) 9-12 человек
    в) 6-8 человек

14. Минимальная ширина стола для почетных гостей на банкете с полным обслуживанием составляет:
    a) 70 см
    b) 100 см
    c) 85 см

15. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

    а) ресторан, бар, буфет
    б) кафе, закусочная, чайная
    в) кафетерий, гриль-бар, снэк-бар

16. На дипломатических приемах с рассадкой гостей в соответствии с протоколом устраивается:

    а) банкет-прием с полным обслуживанием
    б) прием-фуршет
    в) обед-буфет

17. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?
    а) длится не более часа
    б) на банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются
    в) организуется только для женщин

18. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?

    а) специально выделенными официантами
    б) в белых перчатках
    в) напитки в рюмках подают с правой стороны правой рукой

19. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?

    а) специализированным
    б) тематическим
    в) ресторанам с развлекательной программой

20. Рыбные блюда включаются в меню в следующей последовательности:

    а) отварные, в соусе, жареные, запеченные
    б) отварные, запеченные, в соусе, жареные
    в) жареные, запеченные, в соусе, отварные

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ И БАРНОЕ ДЕЛО

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	7

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.	ИК-4.1 – Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.
				Уметь: применять практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 252, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	
	5 семестр	6 семестр
Лекционные занятия	18	18
Лабораторные занятия	18	36
Самостоятельная работа	72	90
Форма промежуточной аттестации	зачет	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Технология безалкогольных напитков	8	8	32
1	Тема 1. Технология производства и приготовления чая	2	2	8
2	Тема 2. Технология производства и приготовления кофе	2	2	8
123	Тема 3. Технология производства соков	2	2	8
4	Тема 4. Технология производства минеральных вод и газированных напитков	2	2	8
	Раздел 2. Технология алкогольных и слабоалкогольных напитков	10	10	40
5	Тема 5. Технология производства алкогольных напитков на основе зерна	2	2	8
6	Тема 6. Технология производства алкогольных напитков на основе растений	2	2	8
7	Тема 7. Технология производства виноградного вина	2	2	8
8	Тема 8. Технология производства коньяка	2	2	8
9	Тема 9. Технология производства слабоалкогольных напитков (пива)	2	2	8
	Раздел 3. Основы барного дела	8	16	40
1	Тема 10. История развития барного дела	2	2	6
2	Тема 11. Характеристика баров и их виды	2	2	6
3	Тема 12. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	2	8	18
4	Тема 13. Организация обслуживания в барах	2	4	10
	Раздел 4. Характеристика барных напитков	10	20	50
5	Тема 14. Классификация и методы приготовления смешанных напитков	2	4	10
6	Тема 15. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	2	4	10
7	Тема 16. Характеристика безалкогольных смешанных напитков	2	4	10
8	Тема 17. Характеристика алкогольных смешанных напитков	2	4	10
9	Тема 18. Характеристика коктейлей	2	4	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Технология безалкогольных напитков

Тема 1. Технология производства и приготовления чая

Лекция. Цель дисциплины: обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров, формирование у обучающихся и навыков в области производства и приготовления напитков и барного дела. Задачи дисциплины: приобретение студентами знаний по характеристикам, технологии производства, приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков; изучение основных требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров; ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».

Потребительские свойства чая. Пищевая ценность чая. Характеристика сырья для производства чая. Классификация и ассортимент чая. Хранение, дефекты чая. Особенности технологии производства чая. Технология приготовления чая в сети общественного питания.

Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом чая. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Физиологически активные вещества чая. Характеристика различных видов байхового чая. Титесторская оценка. Чайные напитки. Технология приготовления чайных напитков.

Тема 2. Технология производства и приготовления кофе
Лекция. Виды и сорта натурального кофе. Хранение, дефекты кофе. Особенности технологического процесса производства кофе. Технология приготовления кофе в сети общественного питания.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом кофе. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Кофейные напитки. Растворимый кофе. Технология приготовления кофейных напитков.

Тема 3. Технология производства соков
Лекция. Классификация и ассортимент соков. Пищевая ценность соков. Особенности технологического процесса производства соков. Условия и сроки хранения соков. Фальсификация соков.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом соков. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Фальсификация соков.

Тема 4. Технология производства минеральных вод и газированных напитков
Лекция. Классификация и назначение минеральных вод. Условия и сроки хранения минеральных вод. Особенности технологического процесса производства минеральных вод. Классификация и ассортимент газированных напитков. Особенности технологического процесса производства газированных напитков. Дефекты безалкогольных напитков.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом минеральных вод и газированных напитков. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Искусственные минеральные воды. Сиропы и экстракты.

Раздел 2. Технология алкогольных и слабоалкогольных напитков
Тема 5. Технология производства алкогольных напитков на основе зерна
Лекция. Основное сырье для изготовления алкогольных напитков. Особенности технологического процесса производства водки. Особенности технологического процесса производства виски, саке.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом алкогольных напитков на основе зерна. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Фальсификация напитков на основе зерна. Дефекты напитков на основе зерна.

Тема 6. Технология производства алкогольных напитков на основе растений
Лекция. Особенности технологического процесса производства настоек, наливок, ликеров. Особенности технологического процесса производства рома. Особенности технологического процесса производства джина, бальзамов.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом алкогольных напитков на основе растений. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Фальсификация напитков на основе растений. Дефекты напитков на основе растений.

Тема 7. Технология производства виноградного вина
Лекция. Пищевая ценность виноградного вина. Ассортимент и классификация виноградного вина. Характеристика сырья для производства виноградного вина. Особенности технологического процесса производства виноградных вин. Хранение, болезни и дефекты виноградного вина.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом виноградного вина. Оценка качества готовой продукции.

Самостоятельная работа. Правила подачи виноградного вина. Особенности технологии катехинского способа производства вина. Понятия о сортовых, купажных и ординарных винах, особенности технология производства.

Тема 8. Технология производства коньяка
Лекция. Ассортимент и классификация коньяка. Характеристика сырья для производства коньяка. Особенности технологического процесса производства коньяка. Хранение, дефекты коньяка.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом коньяка. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Характеристика и причины возникновения основных дефектов коньяка. Правила подачи коньяка.

Тема 9. Технология производства слабоалкогольных напитков (пива)
Лекция. Химический состав пива и значение в питании. Ассортимент и классификация пива. Характеристика сырья для производства пива. Особенности технологического процесса производства пива. Хранение, дефекты пива.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Ознакомление с классификацией и ассортиментом пива. Оценка качества готовой продукции.
Самостоятельная работа. Характеристика и причины возникновения основных дефектов светлого пива. Характеристика и причины возникновения основных дефектов темного пива. Правила подачи пива.

Раздел 3. Основы барного дела
Тема 10. История развития барного дела
Лекция. История развития барного дела. Классификация баров.
Лабораторное занятие. Ознакомление с историей барного дела. Ознакомление с классификацией баров.
Самостоятельная работа. История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров.

Тема 11. Характеристика баров и их виды
Лекция. Салат-бар, десерт-бар, хлебный бар, гриль-бар. Молочный бар, винный бар, коктейль-бар, пивной бар. Диско-бар, экспресс-бар, другие виды.
Лабораторное занятие. Ознакомление с видами баров и их характеристикой.
Самостоятельная работа. Различные виды баров: сервис-бар, лаунж-бар, лобби-бар, пул-бар, офис-бар, казино-бар, снэк-бар, гриль-бар, паблик-бар, лонг-бар, таб-бар и др.

Тема 12. Материально - техническое и информационное обеспечение деятельности бара
Лекция. Торговое помещение бара. Оборудование баров. Информационное обеспечение деятельности баров.
Лабораторное занятие 1. Изучение ассортимента и назначения посуды, инвентаря в баре.
Лабораторное занятие 2. Изучение ассортимента и назначения оборудования в баре.
Лабораторное занятие 3. Лед, его назначение и виды.
Лабораторное занятие 4. Карты вин и напитков бара.
Самостоятельная работа. Материально-техническая база баров. Средства информации бара. Рекламная стратегия бара. Ассортимент инструментов и приборов, используемых в баре.

Тема 13. Организация обслуживания в барах
Лекция. Подготовка бара к обслуживанию. Формы обслуживания в баре. Поведение и стили работы бармена.
Лабораторное занятие 1. Изучение правил подготовки бара к обслуживанию. Изучение форм обслуживания в баре.
Лабораторное занятие 2. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков. Правила подачи напитков.
Самостоятельная работа. Личная подготовка бармена. Подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков.

Раздел 4. Характеристика барных напитков
Тема 14. Классификация и методы приготовления смешанных напитков
Лекция. Классификация смешанных напитков. Основные методы приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.
Лабораторное занятие 1. Изучение основных методов приготовления смешанных напитков.
Лабораторное занятие 2. Оформление смешанных напитков и коктейлей.
Самостоятельная работа. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара. Формула построения смешанного напитка.

Тема 15. Основы построения смешанных напитков и коктейлей
Лекция. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей. Смягчающие-сглаживающие и вкусоароматические компоненты для смешанных напитков. Наполнители и вспомогательные компоненты для смешанных напитков.
Лабораторное занятие 1. Ознакомление с основными компонентами смешанных напитков и коктейлей. Ознакомление со смягчающе-сглаживающими и вкусоароматическими компонентами смешанных напитков и коктейлей.
Лабораторное занятие 2. Ознакомление с наполнителями смешанных напитков и коктейлей.
Самостоятельная работа. Характеристика компонентов для приготовления напитков. Характеристика компонентов для приготовления коктейлей. Назначение и правила оформления карты вин и коктейльных карт.

Тема 16. Характеристика безалкогольных смешанных напитков
Лекция. Аперитивы и освежающие напитки. Молочные напитки и безалкогольные эг-ноги. Флипы, физы, щербеты, напитки с фруктами, мороженым, сливками.
Лабораторное занятие 1. Приготовление аперитивов и освежающих напитков. Приготовление молочных напитков.
Лабораторное занятие 2. Приготовление флипов, физов, щербетов, напитков с фруктами, мороженым, сливками.
Самостоятельная работа. Классификация смешанных безалкогольных напитков за рубежом. Многообразие рецептур безалкогольных напитков.

Тема 17. Характеристика алкогольных смешанных напитков
Лекция. Длинные смешанные напитки. Средние и короткие смешанные напитки. Горячие смешанные напитки.
Лабораторное занятие 1. Приготовление длинных смешанных напитков.
Лабораторное занятие 2. Приготовление средних и коротких смешанных напитков. Приготовление горячих смешанных напитков.
Самостоятельная работа. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швепс. Приготовление напитков для компании: пунши, крюшоны, сбитни, медовые напитки, сангрия.
Тема 18. Характеристика коктейлей
Лекция. Коктейли-аперитивы. Коктейли-дижестивы. Экзотические и эксклюзивные коктейли.
Лабораторное занятие 1. Приготовление коктейлей-аперитивов. Приготовление коктейлей-дижестивов.
Лабораторное занятие 2. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.
Самостоятельная работа. Коктейли аперитивы на основе крепких алкогольных напитков.
Коктейли аперитивы на основе ароматизированных вин. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли с абсентом.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 352 с. – ISBN 978-5-8114-2415-3.// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169188. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
2. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 324 с. – ISBN 978-5-

8114-2257-9. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169001. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
3. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-4316-1. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/138158. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
4. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов / А.А. Вытовтов. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 576 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-004633-4. – Текст: непосредственный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для бакалавров / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – СПб.: Лань, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-8114-2415-3. – Текст: непосредственный.
6. Технология безалкогольных напитков: учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]. – 3-е изд., испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 300 с. – ISBN 978-5-8114-3522-7. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169298. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
7. Степовой, А.В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков: монография / А.В. Степовой, Е.А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 156 с. – ISBN 978-5-8114-3753-5. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/123668. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
8. Кардашева, М.В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М.В. Кардашева, Т.Н. Борисенко. – Кемерово: КемГУ, 2016. – 89 с. – ISBN 978-5-89289-927-7. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/99560. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
9. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов / В.В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 752 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-003476-8. – Текст: непосредственный.
10. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: Дашков и К°, 2014. – 930 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-01955-5. – Текст: непосредственный.
11. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов колледжей и вузов экономических специальностей / Н.С. Казанцева. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2010. – 400 с. – ISBN 978-5-394-00212-0. – Текст: непосредственный.
12. Хозиев, О.А., Хозиев, А.М., Цугкиева, В.Б. Технология пивоварения: Учебное пособие. – СПб.: Лань, 2012. – 560 с. (Учебники для вузов. Специальная литература). – ISBN 978-5-8114-1224-2. – Текст: непосредственный.
13. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: учеб. пособие для вузов / Н.Р. Куликова. – М.: Дашков и К°, 2010. – 168 с. – ISBN 978-5-394-00732-2. – Текст: непосредственный.
14. Калачев, С.Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация: краткий курс лекций. Для студентов высших учебных заведений. / С.Л. Калачев, И.М. Лифиц. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2011. – 175 с. – ISBN 978-5-9916-1186-2. – Текст: непосредственный.
15. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглинец [и др.]; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст: непосредственный.
16. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для вузов / В.Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 248 с. – ISBN 978-5-394-01726-1. – Текст: непосредственный.
17. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для вузов / Ю.В. Жилкова [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0026-6. – Текст: непосредственный.
18. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. – ISBN 978-5-4377-0011-2. – Текст: непосредственный.
19. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 560 с. – ISBN 978-5-9776-0060-6. – Текст: непосредственный.

20. Власова, Ж.А. Технология напитков и барное дело. Учебно-методическое пособие для лабораторных занятий в 2 частях. Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2023. – Ч.1. Технология напитков. – 99 с. – Текст: электронный.
21. Власова, Ж.А. Технология напитков и барное дело. Учебно-методическое пособие для лабораторных занятий в 2 частях. Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2023. –Ч.2. Барное дело. – 104 с. – Текст: электронный.

Периодические издания

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2023. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.
2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2018. – раз в 2 мес. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.
3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2022. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.
4. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал / учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.
5. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
6. Товаровед продовольственных товаров /учредитель ООО «Индепендент Масс Медиа»; издатель Издательский Дом «Панорама». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 2074-9678. – Текст непосредственный.
7. Пиво и напитки: научно-теоретический и производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2018. –6 раз в год.. – ISSN 2072-9650. – Текст непосредственный.
8. Виноделие и виноградарство: научно-теоретический и производственный журнал /учредитель ООО «Юнайтед Бевериджис Груп»; издатель «Евроферм». – Москва. – 2017-2022. – 6 раз в год. – ISSN 2073-3631. – Текст непосредственный.
9. Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал /учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2023. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС 64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.

Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, сушильный шкаф ШС-80, термостат ТС-80, весы аналитические, весы электронные CUW-420, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету

1. Потребительские свойства чая.
2. Пищевая ценность чая.
3. Характеристика сырья для производства чая.
4. Классификация и ассортимент чая.
5. Хранение, дефекты чая.
6. Особенности технологии производства чая.
7. Технология приготовления чая в сети общественного питания.
8. Виды и сорта натурального кофе.
9. Хранение, дефекты кофе.
10. Особенности технологического процесса производства кофе.
11. Технология приготовления кофе в сети общественного питания.
12. Классификация и ассортимент соков.
13. Пищевая ценность соков.
14. Особенности технологического процесса производства соков.
15. Условия и сроки хранения соков.
16. Фальсификация соков.
17. Классификация и назначение минеральных вод.
18. Условия и сроки хранения минеральных вод.
19. Особенности технологического процесса производства минеральных вод.
20. Классификация и ассортимент газированных напитков.
21. Особенности технологического процесса производства газированных напитков.
22. Дефекты безалкогольных напитков.
23. Основное сырье для изготовления алкогольных напитков.
24. Особенности технологического процесса производства водки.
25. Особенности технологического процесса производства виски.

26. Особенности технологического процесса производства саке.
27. Особенности технологического процесса производства настоек.
28. Особенности технологического процесса производства наливок.
29. Особенности технологического процесса производства ликеров.
30. Особенности технологического процесса производства рома.
31. Особенности технологического процесса производства джина.
32. Особенности технологического процесса производства бальзамов.
33. Пищевая ценность виноградного вина.
34. Классификация и ассортимент виноградных вин.
35. Характеристика сырья для производства виноградного вина.
36. Особенности технологического процесса производства виноградных вин.
37. Хранение, болезни и дефекты виноградного вина.
38. Фальсификация виноградного вина.
39. Классификация и ассортимент коньяка.
40. Особенности технологического процесса производства коньяка.
41. Хранение, дефекты коньяка.
42. Фальсификация коньяка.
43. Химический состав пива и значение в питании.
44. Классификация и ассортимент пива.
45. Характеристика сырья для производства пива.
46. Особенности технологического процесса производства пива.
47. Хранение, дефекты пива.
48. Фальсификация пива.

6.2 Перечень вопросов к экзамену

1. История развития барного дела.
2. Классификация баров.
3. Салат-бар.
4. Десерт-бар.
5. Хлебный бар.
6. Гриль-бар.
7. Молочный бар.
8. Винный бар.
9. Коктейль-бар.
10. Пивной бар.
11. Диско-бар, экспресс-бар, другие виды.
12. Торговое помещение бара.
13. Оборудование баров.
14. Информационное обеспечение деятельности баров.
15. Подготовка бара к обслуживанию.
16. Формы обслуживания в баре.
17. Поведение бармена.
18. Стили работы бармена.
19. Классификация смешанных напитков.
20. Основные методы приготовления смешанных напитков.
21. Оформление коктейлей.
22. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.
23. Смягчающие-сглаживающие компоненты для смешанных напитков.
24. Вкусоароматические компоненты для смешанных напитков.
25. Наполнители для смешанных напитков.
26. Вспомогательные компоненты для смешанных напитков.
27. Аперитивы.
28. Освежающие напитки.
29. Молочные напитки.
30. Безалкогольные эг-ноги.
31. Флипы.

32. Физы.
33. Щербеты.
34. Напитки с фруктами, мороженым, сливками.
35. Длинные смешанные напитки.
36. Средние смешанные напитки.
37. Короткие смешанные напитки.
38. Горячие смешанные напитки.
39. Коктейли-аперитивы.
40. Коктейли-диджестивы.
41. Экзотические коктейли.
42. Эксклюзивные коктейли.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы к Технологии напитков

1. Кофеин (теин) чая:
A. оказывает тонизирующее действие на нервную систему
B. повышает уровень холестерина
C. повышает выделение желчи
D. снижает потенцию
2. Водянистый (пустой) вкус чая – это результат:
A. недостаточной ферментации
B. чрезмерной ферментации
C. излишней влаги в листе
D. неправильной сушки
3. При выпуске ароматизированного чая добавляют сухие цветы жасмина, листья мяты, герани в количестве:
A. 1-3 %
B. 3-13 %
C. 13-15 %
D. 15-18 %
4. Для производства растворимого кофе чаще используют:
A. арабику
B. робусту
C. либерику
D. канифору
5. Какой алкалоид при обжарке переходит в никотиновую кислоту и обогащает кофе витамином РР:
A. кофеин
B. теогаллин
C. теофеллин
D. тригонеллин
6. К лечебно-столовым минеральным водам относятся:
A. Лугела
B. Зарамаг
C. Эльбрус
D. Боржоми
7. Для улучшения вкуса, цвета и сохранения качества в яблочный сок добавляют:
A. сахар и бензойную кислоту
B. аспартам и салициловую кислоту
C. лимоную и аскорбиновую кислоту
D. сернистый ангидрид и диоксид углерода
8. Дефекты песчанистый осадок и расслоение соков относятся:
A. к допустимым
B. к устранимым
C. к неустранимым
D. к недопустимым
9. При хранении бутылок с безалкогольными напитками на свету появляется солнечный привкус за счет образования:

A. флавонола
B. ацетамида
C. меланоидинов
D. меркаптанов
10. К обыкновенным водкам относятся:
A. Пшеничная, Новая
B. Посольская, Соловецкая
C. Московская, Столичная
D. Князь Серебряный, Чарка
11. При производстве ликероводочных изделий оклейку купажа проводят
A. креолином, бентонитом
B. рыбным клеем, диатомитом
C. желатином, красной кровяной солью
D. поливинилпирролидоном, холодом
12. При выработке игристых вин происходит насыщение CO_2
A. искусственно при брожении
B. искусственно после брожения
C. естественным путем при брожении
D. естественным путем при брожении и искусственно после брожения
13. Виноградному вину красную окраску сообщают красящие вещества:
A. каротиноиды
B. амигдалины
C. антоцианы
D. лигнины
14. В виноградном вине содержатся вещества, способствующие выведению из организма радиоактивных элементов:
A. фенольные и пектиновые вещества
B. ацетали и дубильные вещества
C. биотин и пантотеновая кислота
D. тиамин и метионин
15. При изготовлении ординарных коньяков к коньячному спирту и сахарному сиропу добавляют:
A. душистые воды
B. умягченную воду
C. спиртованные воды
D. спиртованные и душистые воды
16. При производстве коньяка оклейку купажа проводят
A. крахмалом
B. фитином
C. пентозаном
D. яичным желтком
17. Для усиления аромата и смягчения вкуса коньяка добавляют:
A. душистые воды
B. умягченные воды
C. спиртованные воды
D. дистиллированную воду
18. При хранении пива на свету появляется
A. кислый привкус
B. пустой вкус
C. подвальный привкус
D. солнечный привкус
19. Проращивание ячменя при производстве пива проводят для
A. разрушения белков
B. накопления крахмала
C. накопления ферментов
D. нарастания кислотности
20. Сусло пива – это
A. смесь солода с водой

B. водный раствор, освобожденный от белков
C. водный раствор, освобожденный от дробины
D. водный раствор экстрактивных веществ, получаемых при затирании

6.4 Тестовые задания для диагностической работы к Барному делу

1. По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления бары различают:
A. винные, коктейль-бары, десерт-бары
B. пивные, гриль-бары, шашлык-бары
C. молочные, суповые бары, торт-бары
D. кофе-бары, фито-бары, чай-бары
2. По специфике обслуживания потребителей бары различают:
A. милк-бар, бул-бар
B. диско-бар, казино-бар
C. фитнес-бар, туб-бар
D. экспресс-бар, холл-бар
3. Работник за барной стойкой?
A. метродотель
B. официант
C. бармен
D. сомелье
4. Перевод с английского – слова бар, означает:
A. шкаф с напитками
B. сервант с алкогольными напитками
C. барьер
D. место для размещения табачных изделий
5. Бармену на рабочем месте можно
A. пить и курить
B. жевать жевательную резинку
C. громко разговаривать с коллегами
D. быть всегда веселым
6. Барбек не должен
A. готовить и подавать грог
B. готовить и подавать кофе
C. готовить и подавать чай
D. готовить и подавать сок
7. Вместимость кофейной пары:
A. 50-100 мл
B. 100-150 мл
C. 150-200 мл
D. 200-250 мл
8. Бокал для подачи шампанского:
A. флюр
B. тулип
C. сато
D. камю
9. По температуре подачи напитки делят на
A. холодные и теплые
B. горячие и теплые
C. охлажденные и теплые
D. холодные и горячие
10. Графин используют для подачи
A. шампанского
B. сока
C. крепких алкогольных напитков
D. мороженого
11. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000 $см^3$ используют для

A. джина
B. вина
C. пива
D. рома
12. Стопка для подачи крепких алкогольных напитков вместимостью от 40 до 100 $см^3$
A. коктейльная
B. шот
C. поти
D. хо-шот
13. Расшифруйте ССК:
A. смягчающий сглаживающий компонент
B. смягчающий сладкий коктейль
C. сироп с кофе
D. сладкий спиртной коктейль
14. Что используют для длинных смешанных напитков в качестве разбавителей?
A. пряности
B. фруктовый сироп
C. сахарный сироп
D. наполнители
15. Текилу изготавливают из
A. яблок
B. ячменя
C. агавы
D. можжевельника
16. Красное вино подают в рюмке
A. ликерной
B. мадерной
C. лафитной
D. флюте
17. Назначение ССК:
A. придает коктейлям горечь
B. снижает остроту вкуса основного ингредиента
C. возбуждает нервную систему
D. успокаивает
18. Шейкер используют:
A. для взбивания кремов
B. для дробления льда
C. для охлаждения воды
D. для смешивания напитков
19. К вспомогательным компонентам, используемым при изготовлении смешанных напитков и коктейлей относятся:
A. пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи
B. настойки, сиропы, соки
C. холодная, талая, горячая вода
D. вино, соки, виски
20. Чем отличаются средние смешанные напитки от длинных?
A. составом компонентов
B. исходным объемом и отсутствием наполнителей
C. методом приготовления
D. наличием гранатового сока
21. Для смешивания напитков применяют
A. миксер
B. блендер
C. джигер
D. шейкер
22. Каков объем длинных смешанных напитков?
A. 100 мл

B. 150 мл
C. более 150 мл
D. более 1000 мл
23. Что такое дижестив?
A. завтрак
B. банкет
C. напиток, подаваемый после трапезы
D. напиток, подаваемый на дискотеке
24. Свизл-стик – это
A. шпажка для фруктов
B. метод приготовления коктейлей
C. подставка под стакан
D. палочка для перемешивания напитков
25. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в шейкере?
A. леер
B. билд
C. стир
D. шейк
26. Формула построения коктейля:
A. сн=сск+вак+м+н
B. сн (к)=сск+вак+б+н
C. сн=стк+вак+м+н
D. сн=сск+лак+б+н
27. Коктейли размешивают используя:
A. шпажки
B. соломинки
C. свизл-стик
D. ложки
28. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в блендере:
A. мадл
B. стир
C. лейер
D. бленд
29. «Табаско» – это
A. соевый соус
B. томатный соус
C. острый перечный соус
D. бальзам
30. В состав классических коктейлей аперитивов входят:
A. виски, джин, водка, ром, горькие настойки
B. виски, джин, ром, горькие настойки
C. водка, вино, бальзам
D. вино, джин, ром, бальзам

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений. (Б1.В.3)
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	ПК	ПК 5 Способен осуществлять контроль за соблюдением тех технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудникам и стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИК 5.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1	8	16	40
1	Принципы формирования национальных традиций и культур питания	2	4	6
2	Характерные особенности приготовления блюд Западно-европейской кухни	2	4	10
3	Особенности национальных кухонь стран Центральной Европы	2	4	14
4	Особенности приготовления блюд Восточной Европы	2	4	10
	Раздел 2	10	20	50
5	Особенности приготовления средиземноморской кухни	2	8	14
6	Характерные особенности приготовления блюд Азиатской кухни	4	4	16
7	Особенности приготовления блюд народов Америки	2	4	10
8	Технология приготовления блюд Австралии Индии и Африки	2	4	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Лекция 1. Принципы формирования национальных традиций и культур питания

1.1 Особенности национальных кухонь, их классификация 1.2 Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов 1.3 Особенности приготовления блюд народов Закавказья (Грузинская, Азербайджанская, Армянская кухня)

Цель преподавания дисциплины «Технология производства кулинарной продукции за рубежом» готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания за рубежом.

Задачами изучения дисциплины «Технология производства кулинарной продукции за рубежом» в соответствии с поставленной целью, являются: знать изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции разных стран; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; владеть методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.

Лабораторное занятие 1. Технология приготовления блюд грузинской кухни

Задача - приготовить блюда: 1. Салат из помидоров и огурцов с ореховым соусом. 2.Чихиртма (суп из кур). 3.Аджаб-сандал (овощное рагу с баклажанами).

Определить: 1. отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2. продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3. потери при тепловой обработке. 4. выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: Особенности технологии приготовления и характерные блюда Абхазской кухни.

Лекция 2. Характерные особенности приготовления блюд Западно-европейской кухни

2.1 Традиционные блюда Английской кухни 2.2 Характерные особенности приготовления блюд Французской кухни 2.3 Характерные особенности блюд Датской кухни 2.4 Характерные особенности приготовления блюд Бельгийской кухни

Лабораторное занятие 2. Технология приготовления блюд Западноевропейской кухни

Задача - приготовить: 1. Салат датский. 2. Жюльен грибной. 3. Суп из кур и лука-порея.

Определить: 1. органолептические показатели качества блюд. 2. отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 3. продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 4. потери при тепловой обработке. 5. выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Особенности технологии приготовления первых, вторых горячих блюд Итальянской кухни. Характерные особенности приготовления холодных блюд и закусок Бельгийской кухни. Особенности технологии приготовления и характерные блюда Югославской кухни.

Лекция 3. Особенности национальных кухонь стран Центральной Европы

3.1 Характерные особенности приготовления блюд Австрийской кухни 3.2 Характерные особенности приготовления блюд Венгерской кухни 3.3. Характерные особенности приготовления блюд Немецкой кухни

Лабораторное занятие 3. Особенности приготовления блюд Восточной Европы и Центральной Европы.

Задача - приготовить: 1 Салат с крабами и грибами 2. Фаршированный антрекот по-австрийски 3. Суп «Уйхази».

Определить: 1. Отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2.Продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3. Потери при тепловой обработке. 4. Выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Составить меню и технологические карты блюд кухонь: Австрии, Болгарии, Венгрии, Чехии и Словакии, Югославии, Румынии, Польши и Скандинавских стран

Лекция 4. Особенности приготовления блюд Восточной Европы

4.1. Традиционные блюда Болгарской кухни. 4.2.Характерные особенности приготовления блюд Чешской и Словацкой кухонь. 4.3. Характерные особенности приготовления блюд Польской кухни

Лабораторное занятие 4. Особенности приготовления средиземноморской кухни

Задача - приготовить: 1. Салат смешанный. 2. Картофель, запеченный с яйцами. 3. Суп-гуляш.

Определить: 1. Отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2.Продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3.Потери при тепловой обработке. 4. Выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Особенности приготовления холодных блюд и закусок Мексиканской кухни Характерные блюда Еврейской кухни.

Лекция 5. Особенности приготовления средиземноморской кухни

5.1 Характерные блюда и особенности приготовления Испанской кухни 5.2. Характерные блюда и особенности приготовления Итальянской кухни. 5.3. Характерные блюда и особенности приготовления Греческой кухни. 5.4. Характерные особенности приготовления блюд Португальской кухни. 5.5 Характерные особенности приготовления блюд Румынской кухни.

Лабораторное занятие 5. Характерные особенности приготовления блюд Азиатской кухни

Задача - приготовить: 1. Мелидзаносалата. 2. Грибы с вином в сметане. 3.Суп- пюре из чечевицы по-неаполитански. 1. Шурпа. 2. Рагу по-персидски. 3. Яблоки в карамели.

Определить: 1. Отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2.Продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3.Потери при тепловой обработке. 4. Выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Характерные особенности приготовления блюд из мяса в Кубинской кухне.

Лекция 6. Характерные особенности приготовления блюд Азиатской кухни

6.1 Характерные блюда и особенности приготовления блюд Еврейской кухни 6.2 Характерные особенности приготовления блюд Иранской и Иракской кухни 6.3 Характерные блюда и особенности приготовления Турецкой кухни 6.4. Характерные блюда и особенности приготовления Афганской кухни 6.5. Характерные блюда и особенности приготовления Монгольской кухни 6.6.Особенности технологии приготовления блюд Китайской и Корейской кухонь 6.7 Характерные особенности приготовления блюд Японской кухни 6.8 Особенности технологии приготовления блюд Индонезийской кухни

Лабораторное занятие 6. Технология приготовления блюд Японской кухни

Задача - приготовить: 1. Салат из риса с говядиной. 2. Суп-пюре по-японски. 3. Котлеты рыбные.

Определить: 1. Отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2.Продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3.Потери при тепловой обработке. 4. Выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Особенности приготовления блюд Кенийской кухни. Особенности технологии приготовления сладких блюд и напитков Корейской и Китайской кухонь. Продукты, используемые в Японской кухне.

Лекция 7. Особенности приготовления блюд народов Америки

7.1 Характерные особенности приготовления блюд Латинской Америки 7.2 Характерные особенности приготовления блюд Мексиканской кухни 7.3 Характерные особенности приготовления блюд Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая

Лабораторное занятие 7. Особенности приготовления блюд США и Канады

Задача - приготовить: 1. Суп вермишелевый по-аргентински. 2. Картофель с чеддером и беконом по-канадски. 3. Палочки ореховые.

Определить: 1. Отходы и потери при первичной обработке овощей (%). 2.Продолжительность цикла тепловой обработки, мин. 3.Потери при тепловой обработке. 4. Выход готовых блюд.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Составить меню и технологические карты блюд кухонь: Аргентины, Боливии, Венесуэлы, Гватемалы, Доминиканы, Уругвайя, Чили, Эквадора, Монголии, США и Канады

Лекция 8. Технология приготовления блюд Австралии Индии и Африки

8.1 Характерные особенности приготовления блюд Австралии 8.2 Характерные особенности приготовления блюд Индийской кухни 8.3. Характерные особенности приготовления блюд Бразильской кухни

Лабораторное занятие 8. Технология приготовления блюд Австралии Индии и Африки

Задача - приготовить: 1. Салат по-африкански из бананов. 2. Цыпленок по-индийски с рисом. 3. Австралийский рисовый пудинг.

Самостоятельная работа. Подготовить презентации по темам: Технология приготовления первых блюд в Аргентинской кухне.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Текст]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К°, 2014. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02237-1 – Текст: непосредственный

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / А. И. Тютюнник и др.; Под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2008. - 816 с. – ISBN 978-5-91131-600-6. – Текст: непосредственный.

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст]: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 108 с. - ISBN 978-5-91131-899-4. – Текст: непосредственный

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Лицензионное программное обеспечение
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель на 14 , рабочих мест, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет) Каб. № 8.3.05

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет) Каб. № 8.4.01

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (не предусмотрены)

6.2 Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Характерные блюда и особенности приготовления Грузинской кухни
2. Особенности технологии приготовления Испанской кухни
3. Характерные блюда и особенности приготовления Азербайджанской кухни
4. Особенности технологии приготовления Итальянской кухни
5. Характерные блюда и особенности приготовления Армянской кухни
6. Традиционные блюда Английской кухни
7. Характерные особенности приготовления блюд Болгарской кухни
8. Традиционные блюда Немецкой кухни
9. Характерные особенности блюд Чешской и Словацкой кухонь
10. Традиционные блюда Датской кухни
11. Характерные особенности приготовления блюд Польской кухни
12. Характерные особенности приготовления блюд Болгарской кухни
13. Особенности приготовления блюд Франции
14. Особенности приготовления блюд Скандинавской кухни
15. Особенности приготовления блюд ближнего зарубежья
1. Характерные блюда и особенности приготовления Афганской кухни
2. Характерные блюда и особенности приготовления Иранской кухни
3. Характерные блюда и особенности приготовления Иракской кухни
4. Характерные блюда и особенности приготовления Монгольской кухни
5. Характерные особенности кухни народов Мексики
6. Особенности технологии приготовления Парагвайской кухни
7. Технология приготовления блюд Перуанской кухни
8. Технология приготовления блюд народов Сальвадора
9. Культура, традиции, кухня Уругвая
10. Особенности Чилийской кухни
11. Традиции и культура питания Эквадорской кухни
12. Особенности приготовления блюд кухни Аргентины
13. Технология приготовления блюд кухни Боливии
14. Характеристика и технология приготовления блюд кухни Бразилии
15. Технология приготовления блюд кухни Венесуэлы.
16. Технология приготовления блюд кухни народов Гаити.
17. Технология приготовления блюд кухни народов Гватемалы.
18. Технология приготовления блюд кухни народов Никарагуа.
19. Технология приготовления блюд кухни народов Панамы.
20. Технология приготовления блюд кухни народов Костарики.
21. Технология приготовления блюд кухни народов Гондураса.
22. Технология приготовления блюд кухни народов Австралии
23. Технология приготовления блюд кухни народов Новой Зеландии
24. Технология приготовления блюд кухни народов США
25. Технология приготовления блюд кухни народов Африки
26. Характерные особенности португальской кухни
27. Особенности приготовления первых, вторых блюд и закусок еврейской кухни
28. Характерные особенности блюд индийской кухни
29. . Характерные особенности блюд индонезийской кухни
30. Характерные блюда индийской кухни

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Грузинские мясные блюда, сделанные из свинины называются...
(+)мужужи
( )чахохбили
( )харчо
( )чанахи

2. Кислая естественная азербайджанская приправа к мясу из кизила называется...
( )гора

( )абгора
( )сумах
(+)ахта

3. Супы с кисло-яичной основой а Армянской кухни называются?
( )бозбоши
( )талма
(+)спасы
( )тархана

4. Кебапчета - это национальное блюдо
( )Словакии
( )Дании
( )Чехии
(+)Болгарии

5. Хлеб лучшего качества В Англии, выпекался из дважды или трижды просеянной муки и назывался?
( )Wastel
(+)Pandernain
( )maslin
( )Cocket

6. "Страна тридцати семи сортов винограда" – это?
( )Германия
( )Ирак
( )Монголия
(+)Афганистан

7. "Страна бутербродов" - это...
( )Италия
( )Англия
( )Германия
(+)Дания

8. Кебаб - национальное блюдо…
( )Армении
( )Чечни
( )Грузии
(+)Азербайджана

9. Афганское блюдо, состоящее из отварного в масле риса с кусочками поджаренного на вертеле над древесными углями бараньего филе называется...
( )кюфте
( )шами
( )аш
(+)чалокебаб

10. В какой стране употребляют главным образом чай, который густо заваривают и заправляют молоком, маслом или салом и солью?
( )Иран
( )Ирак
(+)Монголии
( )Афганистан

11. Грузинские блюда сделанные из домашней птицы называются...
( )чанахи

( )мужужи
(+)чахохбили
( )харчо

12. Чизкейк - это...
(+)сырный пирог
( )пирог с клубникой
( )колбасный рулет
( )пирог с черникой

13. Национальное блюдо Армении "арганак" сочетает...
( )куриное и говяжье мясо
( )куриное и свиное мясо
( )куриное и баранье мясо
(+)куриное и оленье мясо

14. "Назук" - это характерное армянское...
( )рыбное блюдо
( )овощное блюдо
( )мясное блюдо
(+)кондитерское изделие

15. "Контраст пресного и кислого" - характерная особенность…
( )Абхазской кухни
(+)Азербайджанской кухни
( )Армянской кухни
( )Грузинской кухни

16. Широкое использование колбас, сосисок, сарделек - характерная особенность...
( )Испанской кухни
( )Датской кухни
(+)Немецкой кухни
( )Английской кухни

17. Крупа из слегка отваренного, а затем высушенного зерна, освобожденного после этого от шелухи называется?
(+)дзавар
( )коркот
( )зернушка
( )зерно

18. Афганистанский напиток "дуг" - это...
( )холодное молоко
(+)холодный, очень сильно взбитый кефир
( )взбитые сливки
( )ряженка

19. Смесь вина или пива с яйцами, молоком и сахаром называется?
( )глинтвейн
( )сыворотка
(+)кодл
( )поссет

20. Плоское и круглое пирожное газ является национальным лакомством у...
(+)иранцев
( )монголов
( )иракцев
( )афганистанцев

21. Хлеб из кукурузной муки в Грузии называется...
( )харчо
( )чумиза
( )гоми
(+)мчади

22. Жареная свинина с кислой капустой и знаменитые мюнхенские колбаски - это национальные блюда…
(+)Немецкой кухни
( )Словацкой кухни
( )Грузинской кухни
( )Английской кухни

23. Кушанье из квашеной и свежей капусты, тушенной с луком, лавровым листом, грибами и несколькими видами мясопродуктов — свининой, телятиной, говядиной, сосисками, кусочками колбасы, копченой грудинкой и т. д. называется...
( )фляки
(+)бигос
( )зразы
( )кулебяка

24. Любимий морепродукт лондонцев в средневековье - это...
( )кальмары
(+)устрицы
( )мидии
( )креветки

25. "Клецки" - это болгарское...
(+)мучное блюдо
( )мясное блюдо
( )рыбное блюдо
( )овощное блюдо

26. Курица соленая с ананасом - национальное блюдо
( )Испании
( )Англии
(+)Дании
( )Германии

27. Традиционный напиток немцев - это...
(+)пиво
( )водка
( )вино
( )шнапс

28. Кеци - это грзинская...
(+)глиняная сковорода
( )кастрюля
( )чашка
( )половник

29. Поджаренная смесь растопленных пенок и муки (Монголия) называется...
( )пенки
(+)хестош
( )хальмаг
( )борцог

30. "Страна супов" - это...
( )Болгария
( )Чехия
( )Дания
(+)Польша

31. Национальная кухня Китая подразделяется на....
(+)императорскую и простонародную
( )королевскую и обычную
( )особенную и изысканную
( )дворянскую и простонародную

32. «Усянмянь» — смесь 5 специй:
( )корицы, укропа, кинзы, гвоздики и бадьяна, растертых в порошок.
( )корицы, базилика, гвоздики и бадьяна, растертых в порошок.
(+)корицы, укропа, солодкового корня, гвоздики и бадьяна, растертых в порошок.
( )ванилина, солодкового корня, гвоздики и бадьяна, растертых в порошок.

33. Какое мясо в Китае наиболее популярно?
( )говядина
(+)свинина
( )баранина
( )дичь

34. Самый распространенный напиток в Китае?
( )кофе
( )какао
( )молоко
(+)чай

35. Как называется рыба, для приготовления которой поварам необходимо окончить специальную школу и получить лицензию на открытие ресторана в Японии?
( )фуагра
(+)фугу
( )кунфу
( )ангу

36. Как называется бобовый сыр, состоящий в основном из соевого белка и напоминающий по виду творог?
( )тэфи
( )тогу
(+)тофу
( )сэю

37. Как называется соево-бобовый соус из смеси перебродивших бобов сои и зерен пшеницы?
(+)сэю
( )соя
( )тофу
( )сая

38. Как называется рыба, для приготовления которой повара, должны оканчить специальную школу и получить лицензию на открытие специализированного ресторана?
(+)фугу
( )фуагра
( )сакэ
( )форель

39. Как называется бобовый сыр, состоящий в основном из соевого белка и напоминающий по виду творог?
( )сэю
(+)тофу
( )тэфи
( )васаби

40. Что такое дайкон?
( )картофель
( )свекла
(+)белый редис
( )морковь

41. Что такое ямс?
( )сельдерей
( )корень петрушки
( )разновидность моркови
(+)разновидность картофеля

42. Какой зерновой продукт в Японии является самым популярным?
(+)рис
( )пшено
( )овес
( )гречка

43. Сусичная в Японии это .... в России
( )гриль-бар
(+)суши-бар
( )сосисочная
( )чайная

44. Самый популярный напиток в Японии...
( )кофе
( )какао
(+)чай
( )шоколад

45. Как называется рисовая водка с небольшим содержанием алкоголя 16 - 18 град.?
(+)сакэ
( )чача
( )текила
( )рака

46. Кулинарные традиции Доминиканской Республики построены на сочетании.....
( )восточных и местных рецептур
( )европейских и восточных рецептур
( )европейских, восточных и местных рецептур
(+)европейских, африканских и местных рецептур

47. Марискос в Доминиканской Республике это...
(+)разнообразные дары моря
( )разнообразные овощи
( )набор фруктов
( )салат

48. Национальным напитком Доминиканской Республики является...
( )шнапс
(+)ром

( )чача
( )виски

49. Фрукт из которого в Доминикане готовят много разнообразных блюд?
( )виноград
( )яблоки
(+)банан
( )киви

50. Как называются несоленые кукурузные лепешки, подаваемые вместо хлеба в Колумбии?
( )тинто
( )айяхо
( )лечона
(+)арепас

51. Главенствующее место в народной мексиканской кухне занимает...
( )овес
(+)кукуруза
( )рис
( )пшеница

52. Что такое тортилья?
( )лепешка из пшеничной муки
(+)лепешка из кукурузной муки
( )лепешка из смеси кукурузной и пшеничной муки
( )торт

53. Визитной карточкой мексиканской кухни является...
( )сладкий перец
( )ананас
( )апельсины
(+)жгучий стручковый перец чили

54. Какой спиртной напиток принес настоящую славу Мексике?
( )чача
(+)текила
( )сакэ
( )рака

55. Национальная кухня Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и других латиноамериканских стран по способу приготовления многих блюд из мяса напоминает...
(+)кавказскую кухню
( )японскую кухню
( )китайскую кухню
( )французскую кухню

56. Что такое коста-брава?
(+)суп из морепродуктов с луком и горохом
( )суп из мяса с луком и горохом
( )суп из морепродуктов
( )суп из макарон с луком и горохом

57. Что такое чичарронес?
(+)полыхающая свинина на углях под жгучим соусом из четырех видов местного перца
( )полыхающая баранина на углях под жгучим соусом из четырех видов местного перца
( )вареная птица под жгучим соусом из четырех видов местного перца
( )полыхающая свинина на углях

58. Как называется национальный напиток Перу (виноградная водка крепостью 40-43 градуса)?
( )сакэ
(+)писко
( )чача
( )текила

59. Слабоалкогольный напиток, получаемый в результате броюжжения кукурузных зерен?
(+)чича
( )чача
( )писко
( )рака

60. Как называют в Венесуэлле сок из ананаса?
( )лечоса
( )парчита
(+)пина
( )тамариндо

61. "Курица пири-пири" - традиционное блюдо какой страны?
( )в Мексике
(+)в Португалии
( )в Англии
( )В Германии

62. В кухне какой страны большое место занимает кукуруза?
(+)Румынской
( )Немецкой
( )Испанской
( )Индийской

63. В какой стране строжайше запрещено религиозными законами и древними обычаями есть говядину?
( )в Испании
( )в Англии
(+)в Индии
( )в России

64. Фриты - сатое известное блюдо какой страны?
( )Венгрии
(+)Бельгии
( )Испании
( )Дании

65. В какой стране популярным блюдом является гуляш?
(+)Венгрия
( )Польша
( )Чехия
( )Испания

66. Венесуэльский напиток "пина" готовится на основе какого фрукта?
( )банан
( )киви
(+)ананас
( )папайа

67. Любимая пряность венгров?
(+)паприка
( )соль

( )гвоздика
( )шафран

68. В какой стране широко используется рис, причем не только как гарнир ко вторым блюдам, но и в качестве десерта – с молоком и яйцами, с сахаром, ванилью, корицей или же корочкой лимона?
(+)в Португалии
( )в Англии
( )в Росии
( )в Польше

69. Жители какой страны предпочитают подогретое молоко?
(+)Румынии
( )Испании
( )Африки
( )Мексики

70. Индийские клецки "идли" готовят из ...?
(+)риса
( )муки
( )саго
( )гороха

71. Какую порционную посуду в Индии называют "катори"?
( )тарелки
( )вилки
( )сковороды
(+)чашечки

72. Бами (свинина с орехами) - традиционное блюдо какой страны?
( )Грузии
( )Латвии
(+)Индонезии
( )Мексики

73. Чулама из картофеля - это традиционное блюдо в...
( )Германии
(+)Румынии
( )Венгрии
( )Англии

74. Самой популярной пряность в Индии?
( )эстрагон
(+)карри
( )гвоздика
( )шафран

75. Знаменитый венский торт называется?
(+)Захер
( )Штрудель
( )Эстерхази
( )Киевский

76. Особенность какой кухни состоит в том, что большинству супов и овощных блюд придают густоту при помощи пожаренной муки (заправки)?
( )Голландия
( )Румыния
( )Польша
(+)Венгрия

77. В какой стране популярно блюдо "Филе кенгуру с молодыми побегами свекловицы и жареным луком"?
( )Германия
(+)Австралия
( )Англия
( )Чехия

78. В какой стране национальное кушанье – соленая треска, которую готовят более чем 150 способами?
( )В Мексике
(+)в Португалии
( )в Китае
( )в Индии

79. В какой стране основным способом тепловой обработки для приготовления вторых блюд является гратарный, т.е. обжарка на гратаре (решетке)?
( )Венесуэле
(+)Румынии
( )России
( )Израиле

80. Из какого теста готовятся индийские лепешки "наан" в виде треугольников, посыпанных маком?
( )бисквитного
( )слоеного
(+)сдобного
( )заварного

81. Кошерная пища - принадлежность какой страны?
( )Таиланд
( )Индия
( )Египет
(+)Израиль

82. Что является начинкой для штруделя?
(+)яблоки
( )вишня
( )ежевика
( )клубника

83. В какой стране национальным блюдом является "перкельт"-рагу, в котором преобладает рубленный лук?
( )Латвия
(+)Венгрия
( )Румыния
( )Дания

84. Как называется сухой плоский хлеб из юкки?
(+)касааба
( )текенос
( )арепас
( )качапа

85. Как называется бутилированное пиво в Венесуэлле?
( )Эмпанадас
( )Батидо
( )лиса

(+)терцио

86. Национальное блюдо Венесуэлы, представляющее собой ассорти из говядины, риса, черных бобов, сыра и жареных бананов?
( )ольяка
( )санкочо
( )пабеллин-курильо
(+)пабеллин-криольо

87. Какой напиток наиболее популярен в Венгрии?
( )пиво
(+)вино
( )виски
( )водка

88. Как называется индийская печь, представляющая собой вытянутый резервуар с отверстием наверху, прикрытый крышкой?
( )тандир
( )тандор
( )тандер
(+)тандур

89. Румынское национальное блюдо "Чорбы" - это...?
( )закуска
( )второе блюдо
( )десерт
(+)первое блюдо

90. Главное отличие какой кухни – использование рыбы и рыбных продуктов?
( )Англии
( )Испании
( )Польши
(+)Португалии

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)

Факультет Инженерный

Кафедра Технические системы в агробизнесе

Учебный год 2023 – 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА, РЕКОНСТРУКЦИЯ И ИНЖЕНЕРНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.		ПК-4 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК 4.1 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Уметь: использовать основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Владеть: навыками проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции	

				общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1		1	3	4
1	Раздел – 1 Основы проектирования зданий и сооружений Тема: 1. Основы проектирования предприятий общественного питания	2	2	8
2	Тема:2. Строительные материалы и изделия	2	2	8
3	Тема:3. Характеристика гражданских зданий и их конструктивные элементы	2	2	8
4	Тема: 4. Компоновка инженерного оборудования	2	2	8
5	Раздел – 2 Инженерное оборудование Тема: 5. Вентиляция и кондиционирование воздуха помещений	2	2	8
6	Тема: 6. Использование теплоты в зданиях и сооружениях	2	2	8
7	Тема: 7. Водоснабжение предприятий общественного питания	2	2	8
8	Тема: 8. Канализационные сети предприятий общественного питания.	2	2	8
9	Тема: Транспортно-технологическое оборудование	2	2	8
Итого:		18	18	72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы проектирования зданий и сооружений.

Тема 1. Основы проектирования предприятий общественного питания

Лекционное занятие 1. Основы проектирования предприятий общественного питания Цели и задачи дисциплины. Передовые технологические и технические решения в проектировании новых и реконструкции действующих предприятий. Проектно-сметная документация. Стадии проектирования, их назначение и содержание, технико-экономическое обоснование (ТЭО) проектирования предприятия. Проектирование генерального плана предприятия. Основные критерии проектирования. Виды генеральных планов. Гражданские, промышленные и сельскохозяйственные здания и сооружения. Генеральный план предприятия. Требования предъявляемые к генеральным планам. Унификация и модульная координация элементов планировки и застройки территории.

Лабораторное занятие 1. Планирование территорий, промышленных узлов и площадок предприятий. Планирование территории предприятия по функциональному использованию – зонирование. Способы размещения инженерных сетей на территории промышленного предприятия.

Темы для самостоятельной работы. Технико-экономическое обоснование проекта предприятия. Унификация и типизация промышленных зданий и сооружений. Компоновка основных зданий и сооружений на генеральном плане предприятия. Основные технико-экономические показатели генплана.

Тема 2. Строительные материалы и изделия

Лекционное занятие 2. Строительные материалы и изделия .Основные свойства материалов. Физико-механические свойства: прочность, твердость, истираемость, теплоемкость, водостойкость, огнестойкость, огнеупорность, термическая стойкость. Классификация материалов и их характеристика. Строительные материалы на основе древесины: круглый лесоматериал, пиломатериалы (хвойные, лиственные), клееные деревянные конструкции, ДСП, ДВП, ит.д., Защита древесины и изделий из нее от гниения и возгорания. Природные каменные материалы: первичные, вторичные и метаморфические, классификация, Керамические материалы: стеновые материалы; изделия для облицовки фасадов зданий; изделия для внутренней отделки зданий; кровельные материалы, трубы керамические канализационные и дренажные, кирпич керамический и камни строительные специального назначения, изделия керамические футеровочные (кислотоупорные и др.). Минеральные вяжущие материалы подразделяются на следующие основные группы: а) цементы; б) известь; в) известково-шлаковые, известково-пуццолановые вяжущие и романцемент; г) гипсовые и ангидритовые вяжущие; д) гипсоцементно-пуццолановое вяжущее; е) белитошламовый и белитокремнеземистый цементы (вяжущие); ж) жидкое стекло; з) цемент кислотоупорный кварцевый кремнефтористый.

Лабораторное занятие 2. Материалы, используемые при изготовлении инженерного оборудования предприятий индустрии питания Критерии работоспособности материала. Основные конструкционные материалы, классификация и определения: а) черные металлы; б) цветные металлы и их сплавы; с) не металлические материалы. Основные расчетные параметры. Критерии прочности: статическая, циклическая и контактная. Температура, рабочая температура, расчетная температура, давление.

Темы для самостоятельной работы. Бетоны и растворы. Металлы. Стекло, пластмассы и изделия из них. Кровельные изоляционные материалы**.**

Тема 3. Характеристика гражданских зданий и их конструктивные элементы

Лекционное занятие 3. Характеристика гражданских зданий и их конструктивные элементы.. Основные понятия о здании и его элементах. Требования, предъявляемые к зданиям. Конструктивные решения зданий. Строительные системы зданий и область их применения. Конструктивные системы зданий. Конструктивные схемы зданий. Основные конструктивные элементы зданий. Несущие элементы зданий. Основания. Фундамент. Колонны. Перекрытия. Ограждающие элементы зданий. Плиты покрытия и перекрытия. Стены и стеновые панели.

Лабораторное занятие 3. Несущие конструктивные элементы зданий. Фундаменты.

Назначение и конструктивные схемы фундаментов. Схема плана фундаментов и разрезов сооружения. Свайные фундаменты. Типы свай и способы их устройства. Гидроизоляция фундаментов. Глубина заложения фундамента. Схемы расчетные параметры.

Темы для самостоятельной работы. Деформационные швы зданий. Противопожарные преграды. Дополнительные конструктивные элементы зданий. Полы. Кровли и водостоки. Перегородки. Окна. Двери и ворота. Монтажные проемы. Внутрицеховые конструкции.

Тема 4. Составление планов и разрезов производственных помещений и сооружений .

Лекционное занятие 4. Составление планов и разрезов производственных помещений и сооружений (2 ч). Основные требования к составлению планов и разрезов. Оформление чертежей планов. Оформление чертежей разрезов. Последовательность выполнения чертежей планов. Условные обозначения на чертежах планов и разрезов. Требования по размещению инженерного оборудования на плане помещения.

Лабораторное занятие 4. i – d диаграмма влажного воздуха (2 ч). Изучить общее исполнение *i – d* диаграммы влажного воздуха. Привести схему и описание диаграммы. Выполнить по индивидуальным вариантам (таблица 1) следующие задачи по *i – d* диаграмме (рисунок 2):

№ 1 – по двум известным параметрам воздуха определить остальные (точка *в,* см . *i – d* диаграмму); № 2 – определить расход тепла на нагревание G кг воздуха при заданных начальной и конечной температурах и относительной влажности (точки *а* и *б*); № 3 – определить «точку росы» (точки *b* и *l*); № 4 – определить параметры воздуха после увлажнения, количество испарившейся воды и температуру увлажняющей воды (точки *б, n, г)*; № 5 – определить количество воздуха с разными параметрами для получения смеси с заданными параметрами (точки *ж, з, е*); № 6 – построить процесс поглощения тепла и влаги при подаче воздуха в помещение, определить параметры и количество удаляемого воздуха – $t_н$, $t_в$, Δd, P, Q (точки *и, к*).

Темы для самостоятельной работы. Планировка инженерного оборудования в производственных цехах предприятий различных типов. Общая структура единой системы конструкторской документации. ЕСКД: назначение, применение. Правила выполнения чертежей.

Тема 5. Вентиляция и кондиционирование воздуха помещений

Лекционное занятие 5. Вентиляция и кондиционирование воздуха помещений.

Назначение, классификация и основные элементы систем вентиляции. Естественная вентиляция. Искусственная вентиляция. Основные элементы систем вентиляции. Влажный воздух и его физические свойства. (*i-d*) – диаграмма. Физические свойства воздуха. (*i-d*) – диаграмма. Воздухообмен вентилируемых помещений. Кондиционирование воздуха. Классификация систем.

Лабораторное занятие 5. Определение количества вентиляционного воздуха (2 ч). Теоретическая часть. Теоретические основы микроклимата, основные параметры воздуха, подаваемого в помещение и извлекаемого из него, в зависимости от вида и количества выделяющихся в помещении вредностей. Расчетная часть. Расчет необходимого воздухообмена при поступлении в помещение тепла и влаги, как это имеет место в кухнях и торговых залах, который определяется путем построения процесса изменения тепловлажностного состояния воздуха в *i – d* диаграмме.

Темы для самостоятельной работы. Системы вентиляции в горячих цехах (кухнях) предприятий общественного питания. Приточно-вытяжные локализирующие устройства их конструктивное решение, принцип работы. Очистка вентиляционных выбросов от пыли, газов, вредных паров. Понятие о рассеивании вентиляционных выбросов. Вентиляторы, применяемые на предприятиях общественного питания, их устройство, подбор. Установки для подогрева приточного воздуха. Тепловой расчет и подбор воздухонагревателей. Сущность систем кондиционирования воздуха, их отличие от систем вентиляции. Энергосберегающие технологии обработки приточного воздуха. Утилизация тепловых выбросов.

Тема 6. Использование теплоты в зданиях и сооружениях .

Лекционное занятие 6. Использование теплоты в зданиях и сооружениях .

Теплоснабжение производственных и жилых зданий. Системы теплоснабжения. Назначение и основные элементы систем отопления. Теплоносители. Классификация систем отопления. Местное отопление. Центральные системы водяного отопления. Основы теплофизики зданий и сооружений. Тепловой режим и расчетные параметры воздуха помещения. Теплотехнические

характеристики ограждающих конструкций. Выбор сопротивления теплопередаче ограждения. Тепловой баланс помещения. Расчет тепловой мощности систем отопления и годовых расходов теплоты на отопление зданий.

Лабораторное занятие 6. Выбор систем отопления и определение теплопотерь в зданиях. Выбор систем отопления для зданий торговли и общественного питания. Характеристика систем отопления; требования, учитываемые при выборе систем отопления; методика определения потерь тепла отапливаемыми помещениями; теплотехнический расчет наружных ограждений (стен, покрытия или перекрытия). Определение потерь тепла в отапливаемых помещениях. Теплотехнический расчет наружной стены зала для посетителей предприятия общественного питания, по данным варианта индивидуальных заданий (таблица 1).

Темы для самостоятельной работы. Центральные системы парового отопления. Воздушное отопление. Комбинированная система отопления. Панельное и электрическое отопление. Нагревательные приборы, котлы паровые и водогрейные, теплогенераторы. Основные требования предъявляемые к нагревательным приборам.

Тема 7. Водоснабжение предприятий общественного питания .

Лекционное занятие 7. Водоснабжение предприятий общественного питания). Требования к качеству воды. Холодное водоснабжение. Горячее водоснабжение. Нормы расхода горячей воды на нужды. Требования, предъявляемые к горячей воде. Классификация систем горячего водоснабжения. Расчет водопроводной сети. Расчетная схема водопроводной сети. Определение суточного расхода воды на участке. Потери напора на участках водопроводной сети.

Лабораторное занятие 7. Определение режима работы насоса в сети (2 ч). Теоретическая часть. Определить режим работы насоса (рабочую точку насоса) по данным варианта (таблица 2). Расчет режима работы насоса в сети. Характеристики насоса и трубопровода. Определение потребной мощности насоса

Темы для самостоятельной работы. Системы водоснабжения. Источники водоснабжения. Водозаборные сооружения. Принципиальные схемы внутреннего водопровода, основные элементы, их назначения. Принципы рационального водопользования. Системы оборотного и повторного водоснабжения на предприятиях общественного питания. Схемы водопровода для наружного пожаротушения. Гидранты, их размещение в наружной сети. Способы приготовления горячей воды. Бойлеры, их устройство.

Тема 8. Канализационные сети предприятий общественного питания

Лекционное занятие 8. Канализационные сети предприятий общественного питания. Виды и характеристика сточных вод. Назначение канализационных сетей их виды. Наружная канализация, ее основные элементы. Внутренняя канализация, ее устройство, основные элементы их назначение. Требования к очистке сточных вод. Способы очистка сточных вод. Местные очистные устройства-решетки. Пескоуловители, жироуловители. Контрольные колодцы.

Лабораторное занятие 8. Современные системы водоотведения перерабатывающих производств (2 ч). Назначение, устройство и расчет решеток. Назначение, устройство и расчет песколовок. Назначение, устройство и расчет тонкослойных отстойников.

Темы для самостоятельной работы. Методы очистки сточных вод. Современные способы очистки сточных вод. Требования к очищенным сточным водам. Принципиальные схемы современных очистных сооружений механической и биологической очистки.

Тема 9. Транспортно-технологическое оборудование .

Лекционное занятие 9. Транспортно-технологическое оборудование .
Гидравлические транспортеры. Назначение, принцип работы и расчет гидравлического транспортера. Конвейеры для механического транспортирования: элеваторы, нории, пневматический транспорт. Назначение, устройство, принцип работы. Расчет.

Лабораторное занятие 9. Винтовые транспортеры и элеваторы . Назначение, общее устройство, классификацию и схемы элеваторов. Назначение, общее устройство, классификация винтовых транспортеров, привести схемы винтов. Схемы применения винтовых транспортеров.

Темы для самостоятельной работы. Оборудование для транспортирования жидких продуктов и полуфабрикатов (насосы). Назначение, принцип работы. Расчет. Рольганги и роликовые транспортеры. Ленточные и скребковые транспортеры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-507-46252-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303545.
2. Основы строительства и инженерное оборудование : учебное пособие / А. Б. Спиридонов, О. Б. Поробова, К. В. Анисимова, Т. С. Копысова. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329954.
3. Федоров, В.С. Строительные конструкции : учебник / Федоров В.С., Левитский В.Е., Швидко Я.И. — Москва : КноРус, 2018. — 395 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06386-6. URL:https://book.ru/book/927879. — Текст электронный.
4. Яшонков, А. А. Инженерные сооружения и конструкции пищевых предприятий : учебное пособие / А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2020. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174798.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Аверкин, А. Г. I-d-диаграмма влажного воздуха и ее применение при проектировании технических устройств / А. Г. Аверкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-2248-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/89939.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. - М. : КолосС, 2008. - 247 с. - ISBN 978-5-9532-0590-0
3. Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учебное пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-117-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4890.
4. Шумилов, Р. Н. Проектирование систем вентиляции и отопления : учебное пособие / Р. Н. Шумилов, Ю. И. Толстова, А. Н. Бояршинова. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1700-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/52614.
5. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для вузов / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с. - ISBN 978-5-4377-0012-9.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64;
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, рефрактометр ИРФ-454, , анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, , сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету.

1. Характеристика зданий и сооружений, основные определения и их классификация.
2. Основные критерии проектирования генеральных планов.
3. Генеральные планы предприятий. Общие вопросы. Ситуационный и исполнительный генеральные планы.
4. Роза ветров. Господствующее направление ветров.
5. Основные приемы застройки территории.
6. Несущие конструктивные элементы промышленных зданий: основания(виды, несущая способность, упрочнение).
7. Несущие конструктивные элементы промышленных зданий: фундаменты(определение, назначение, материал, способы установки).
8. Несущие конструктивные элементы промышленных зданий: колонны(определение, назначение, материал, размеры, способы установки).
9. Генеральные планы предприятий, виды и основные требования к ним.
10. Здания и сооружения: определение и их классификация.
11. Основные требования к зданиям и сооружениям промышленных предприятий.
12. Требования к проектированию предприятий.
13. Единая модульная система.
14. Этапы проектирования зданий.
15. Индустриальные способы производства: индустриализация, типизация, стандартизация, унификация.
16. Общая структура единой системы конструкторской документации.
17. ЕСКД: назначение, применение. Правила выполнения чертежей.
18. Функциональное использование площадок – зонирование.
19. Компоновка генерального плана.
20. Противопожарные требования к промышленным и гражданским зданиям.
21. Строительная система проектирования зданий.
22. Конструктивные элементы в строительной системе.
23. Основные конструктивные элементы зданий и сооружений.
24. Конструктивные схемы зданий.
25. Назначение, классификация систем вентиляции.
26. Назначение, классификация систем кондиционирования воздуха.
27. Воздухообмен помещений по избыточному содержанию в воздухе водяных паров (процесс увлажнения воздуха).
28. Воздухообмен помещений по избыточному содержанию теплоты (процесс нагрева воздуха) и углекислоты (процесс смешивания воздуха).
29. Местное отопление жилых и общественных зданий.
30. Водяное отопление с естественной циркуляцией воды.
31. Водяное отопление с насосной циркуляцией воды.
32. Назначение и классификация систем отопления помещений.
33. Воздушное отопление помещений, системы и схемы.
34. Требования к качеству воды. Физические, химические, биологические свойства воды.
35. Механическая вентиляция помещений. Основное оборудование. Общая характеристика.
36. Естественная вентиляция.
37. Вытяжная вентиляция.
38. Приточная вентиляция.
39. Физические свойства влажного воздуха.
40. J-d диаграмма влажного воздуха. Назначение, применение.

41. Расчет общеобменной вентиляции.
42. Устройство приточно – вытяжной вентиляции.
43. Влажность воздуха (абсолютная, относительная), влагосодержание d.
44. Теплотехнические характеристики ограждающих конструкций.
45. Сопротивление теплопередаче ограждающих конструкций и его выбор.
46. Основные элементы систем отопления.
47. Системы отопления с естественной и принудительной циркуляцией.
48. Центральные системы водяного отопления.
49. Определение толщины изоляции ограждающих конструкций.
50. Схемы и основы расчета водопроводной сети.
51. Линейные потери напора в водопроводной сети.
52. Источники водоснабжения, требования к ним. Схемы забора воды из источников.
53. Наружная и внутренняя водопроводные сети.
54. Определение теплопотерь отапливаемыми помещениями.
55. Основные физические свойства строительных материалов.
56. Кровельные, гидроизоляционные и пароизоляционные материалы.
57. Строительные растворы: определение, виды, назначение, марки, требования.
58. Разновидности бетонов и их состав: определение, виды, назначения, марки, требования, физико-механические требования.
59. Минеральные вяжущие материалы: цементы, портландцементы (основные виды, марки, показатели).
60. Керамические строительные материалы: керамический камень, плитка керамическая.
61. Искусственные и природные пористые заполнители: керамзит, керамзитовый щебень и песок(определение, показатели, применение); пемза, вулканические шлаки и туфы(определение, показатели, применение).
62. Классификация строительных материалов.
63. Механические свойства строительных материалов.
64. Древесные строительные материалы, область применения.
65. Строительные материалы на основе природных каменных материалов.
66. Минеральные вяжущие вещества: воздушные и гидравлические вяжущие вещества.
67. Железобетонные конструкции и изделия в строительстве промышленных зданий и сооружений. Предварительно напряженные железобетонные конструкции.
68. Арматура: маркировка, виды, материалы для изготовления.
69. Материалы в машиностроении и строительстве: черные металлы и их классификация.
70. Материалы в машиностроении и строительстве: цветные металлы и их сплавы.
71. Материалы в машиностроении и строительстве: полимеры.
72. Назначение и виды канализационных сетей.
73. Внутренняя канализационная сеть.
74. Виды сточных вод.
75. Местная предварительная очистка сточных вод.
76. Способы и методы очистки сточных вод.
77. Физико-химические методы обработки сточных вод (флотация)
78. Биохимический метод очистки сточных вод.
79. Назначение транспортно-технологического оборудования и их применение на предприятиях.
80. Классификация транспортеров, общие сведения.
81. Гидравлические транспортеры, область применения и расчет основных параметров.
82. Конвейеры для механического транспортирования грузов их недостатки и достоинство.
83. Ленточные транспортеры, область применения и устройство. Расчет основных параметров ленточного транспортера.

84. Назначение, типы и область применения элеваторов: ковшовые и полочные элеваторы, применение и устройство.
85. Шнеки, область применения и расчет основных параметров.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Основным определяющим фактором архитектурно-планировочного решения является:
a. чертежи;
b. технологический процесс выработки продукции;
c. расчеты;
d. режим работы.

Начальной стадией проектирования генерального плана является:
a. предворительные расчеты;
b. чертежи;
с выбор промышленной площадки;
d. мощность завода.

От чего зависит технико-экономическое обоснование?
a. от мощности оборудования;
b. от наличия инженерных сетей;
c. от сырьевой зоны;
d. от розы ветров.

Как производится компоновка оборудования в производственных помещениях перерабатывающих производств?
a. согласно значимости оборудования;
b. произвольно;
c. согласно нормам технологического проектирования;
d. по расчету.

Что означает генеральный план предприятия?
a. совокупность всех основных отделений предприятия;
b. проекция на горизонтальную плоскость всех основных и вспомогательных зданий и сооружений предприятия;
c. вид сверху всех вспомогательных зданий и сооружений предприятия;
d. ничего не означает.

Что означает правильность размещения инженерного оборудования?
a. согласно расчетам по проектированию;
b. последовательное и оптимальное размещение по ходу технологического процесса;
c. размещение оборудования по этажам;
d. размещение оборудования на одном этаже.

Сколько стадий проектирования зданий и сооружений предприятий:
a. пять;
b. четыре;
c. три;
d. одна или две.

Привязку типового проекта может делать:
a. проектная организация, имеющая лицензию на проектирование предприятий;
b. проектное бюро завода, выпускающего аналогичную продукцию;

c. собственник проектируемого предприятия на основании материалов по проектированию завода, выпускающего аналогичную продукцию;
d. предприятие Госгортехнадзора.

Нужно ли составлять проектно-сметную документацию при разработке проекта привязки типового проекта к местным условиям:
a. типовой проект привязки включает в общую сметную документацию;
b. нужно составлять с учетом цен на строительные материалы и оборудование;
c. не нужно, если строительство будет осуществлять проектная организация;
d. нужно, если оборудование будет изготавливаться по заказным спецификациям.

Что такое коэффициент застройки территории предприятия:
a. отношение площади жилых зданий к площади всех сооружений;
b. отношение площади, занимаемой всеми зданиями и сооружениями, к общей площади территории;
c. отношение общей площади территории к площади, занимаемой всеми зданиями и сооружениями;
d. отношение свободной территории к общей территории предприятия.

Минимальная плотность застройки площадок предприятий:
a. 32-34%;
b. 42-44%;
c. 52-54%;
d. 62-64%.

Требуемый коэффициент озеленения территории предприятий:
a. не менее 10%;
b. не менее 15%;
c. не менее 20%;
d. не менее 25%.

При сооружении водозаборного сооружения на генплане показывают:
a. рядом с градирней;
b. рядом с котельной;
c. рядом с производственным корпусом;
d. на расстоянии не менее 10 м от всех построек в водоохранном районе.

Когда можно приступить к составлению генерального плана:
a. когда выполнены компоновочные чертежи всех производственных и вспомогательных помещений, технических сооружений и инженерных сетей и подъездных путей;
b. когда проведен расчет продуктов и выбрано технологическое оборудование;
c. когда скомпонована технологическая схема производства;
d. после выполнения расчета инженерных сетей.

Архитектурно-строительные чертежи включают:
a. рабочие чертежи и заказные спецификации нестандартного оборудования;
b. схемы отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха;
c. архитектурно-строительные решения, схемы отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, схемы водоснабжения и канализации, мероприятия по безопасности и экологичности проекта;
d. генеральные фасады.

Где должны находится трансформаторная подстанция и холодильно-компрессорный цех

при компоновке главного производственного корпуса:
a. в непосредственной близости от механической мастерской;
b. рядом с зарядной подстанцией для электрокар;
c. непосредственной близости от цеха водоподготовки;
d. рядом или в непосредственной близости с основными потребителями энергоресурсов.

Виды проектирования:
a. разработка типовых проектов;
b. дипломное проектирование;
c. разработка технорабочего проекта;
d. разработка технического проекта и рабочих чертежей.

К основным разделам проектного задания относят:
a. технико-экономический, санитарно-технический;
b. технологический, строительный, технико-экономический;
c. технологический, энергоснабжение.
d. безопасность жизнедеятельности, экологический.

Назначение несущих конструктивных элементов здания?
a. воспринимать все нагрузки силового характера;
b. воспринимать потоки тепла;
c. воспринимать шум и вибрацию;
d. воспринимать атмосферные осадки;

Назначение ограждающих конструктивных элементов здания?
а защищать всё здание от воздействий не силового характера;
b. защищать всё здание от колебаний;
c. защищать всё здание от других элементов;
d. защищать всё здание от оборудования.

Несущие конструктивные элементы зданий.
a. фундаменты, колонны, ригели, стены, каркас, перекрытие, крыша;
b. самонесущие стены;
c. навесные стены;
d. перегородки.

Как производится компоновка инженерного оборудования в производственных помещениях предприятий общественного питания?
a. согласно значимости оборудования;
b. произвольно;
c. согласно нормам технологического проектирования;
d. по расчету.

Что означает генеральный план предприятия?
a. совокупность всех основных отделений предприятия;
b. проекция на горизонтальную плоскость всех основных и вспомогательных зданий и сооружений предприятия;
c. вид сверху всех вспомогательных зданий и сооружений предприятия;
d. ничего не означает.

Служит для создания в помещениях нормального теплового режима, обеспечения заданной температуры воздуха в помещениях в холодное время года:
a. система кондиционирования воздуха;

b. система отопления;
c. система вентиляции;
d. система вентиляции и кондиционирования воздуха.

Отношение массы водяного пара к объему влажного воздуха:
a. абсолютная влажность;
b. относительная влажность;
c. влагосодержание.

Система отопления, в которой генератор тепла обслуживает ряд помещений отапливаемого здания:
a. районная;
b. центральная;
c. местная;
d. комбинированная.

Системы кондиционирования воздуха, которые используются в общественных, административных и жилых зданиях для создания воздушной среды, наиболее благоприятной для труда и отдыха:
a. промышленные;
b. технологические;
c. комфортные;
d. комбинированные.

Системы кондиционирования воздуха, которые применяются для обслуживания нескольких помещений или несколько зон в одном помещении:
a. однозональные;
b. многозональные;
c. центральные;
d. комбинированные.

Комплекс устройств, способствующих удалению из помещений вредных выделений и снабжению помещений чистым воздухом с целью поддержания в них состояния воздуха, отвечающего требованиям санитарных норм:
a. система кондиционирования воздуха
b. система отопления
c. система вентиляции

Отношение концентрации водяного пара ненасыщенного воздуха к концентрации водяного пара насыщенного воздуха при одинаковых температурах и давлениях:
a. абсолютная влажность;
b. относительная влажность;
c. влагосодержание.

Количество теплоты, которое нужно затратить для того, чтобы нагреть на один градус 1 м³ влажного воздуха:
a. удельное теплосодержание;
b. удельная объемная теплоемкость;
c. удельная массовая теплоемкость.

Системы кондиционирования воздуха, которые используются в производственных помещениях для создания воздушной среды, наиболее благоприятной для технологического процесса:

a. промышленные;
b. технологические;
c. комфортные;
d. комбинированные.

Комплекс устройств и технических средств, служащих для приготовления воздуха с заданными параметрами и поддерживания в производственном помещении оптимального или заданного состояния воздушной среды (независимо от изменений внешних и внутренних факторов):
a. система кондиционирования воздуха;
b. система отопления;
c. система вентиляции;
d. системы вентиляции и отопления.

Количество водяного пара, приходящегося на 1 кг сухой части влажного воздуха:
a. абсолютная влажность;
b. относительная влажность;
c. влагосодержание.

40. Предназначены для подачи или удаления воздуха, а также его распределения в вентилируемом помещении:
a. вентиляторы;
b. воздуховоды;
c. воздухонагреватели;
d. Вентиляторы и воздухонагреватели.

Система отопления, в которой генератор тепла обслуживает одно помещение:
a. районная;
b. центральная;
c. местная;
d. Комбинированная.

Тепловая мощность системы отопления для компенсации теплонедостатка в помещении определяется:
a. $Q = \Sigma Q_{пот} - \Sigma Q_{пост}$;
b. $\Sigma Q = Q_{огр} + Q_{и} + Q_{мат} + Q_{пр}$;
c. $Q = Q_1 b_1 b_2 + Q_2 - Q_3$.

В общем случае потери теплоты определяются следующим образом:
a. $Q = \Sigma Q_{пот} - \Sigma Q_{пост}$;
b. $\Sigma Q = Q_{огр} + Q_{и} + Q_{мат} + Q_{пр}$;
c. $Q = Q_1 b_1 b_2 + Q_2 - Q_3$.

44. Теплопоступления в помещение в общем случае определяются по формуле:
a. $Q = \Sigma Q_{пот} - \Sigma Q_{пост}$;
b. $\Sigma Q = Q_{огр} + Q_{и} + Q_{мат} + Q_{пр}$:
c. $\Sigma Q = Q_{об} + Q_{мат} + Q_{быт} + Q_{эл} + Q_{чел} + Q_{ср} + Q_{проч}$.

Теплопотери через ограждающие конструкции:
a. $Q = (1/R)A(t_в - t_н)(1-\beta)n$;
b. $Q_в = 0{,}337 A_п h(t_в - t_н)$;
c. $Q_в = 0{,}7B(H+0{,}8P)(t_в - t_н)$.

Теплозащитные свойства ограждений принято характеризовать величиной:
a. сопротивлением теплопередаче;
b. термическим сопротивлением замкнутой воздушной прослойки;
c. термическим сопротивлением отдельных слоёв.

Термическое сопротивление слоя однородной ограждающей конструкции определяют по формуле:
a. $R_в = 1/\alpha_в$;
b. $R_i = \delta_i/\lambda_i$;
c. $R_0 = R_в+R_к+R_н$;

Свойство ограждения или материала пропускать воздух при наличии разности давлений воздуха с разных сторон стенки:
a. ветровое давление;
b. воздухопроницаемость;
c. термическое сопротивление замкнутой воздушной прослойки.

Если проникание воздуха в стенке происходит в направлении от наружного воздуха в помещение, то оно называется:
a. эксфильтрацией;
b. фильтрацией;
c. инфильтрацией.

Если проникание воздуха в стенке происходит в направлении от помещения к наружному воздуху, то оно называется:
a. эксфильтрацией;
b. фильтрацией;
c.инфильтрацией.

Какие теплоносители применяют для отопления гражданских (жилых и общественных зданий):
a. вода;
b. пар;
c. антифриз.

Частичная или полная замена воздуха, содержащего вредные выделения, чистым атмосферным воздухом, называется:
a. воздухообменом;
b. кратностью воздухообмена;
c. минимальной нормой наружного воздуха.

53. Количество воздуха, подаваемого или удаляемого за 1 ч из помещения, отнесённое к его внутреннему объёму, называется:
a. воздухообменом;
+b. кратностью воздухообмена;
c. минимальной нормой наружного воздуха.

При этой системе вентиляция загрязнённый воздух удаляется прямо из мест его загрязнения:
a. смешанная;
b. общеобменная;
c. местная.

Данная система, применяется главным образом в производственных помещениях, представляют собой комбинации общеобменной и местной вентиляции:
a. смешанная;
b. аварийная;
c. противодымная.

Эта система вентиляции предусматривается для обеспечения эвакуации людей из помещений здания в начальной стадии пожара:
a. смешанная;
b. аварийная;
c. противодымная.

При достижении концентрации газообразных примесей ПДК в работу должна включатся эта система вентиляции:
a. противодымная;
b. вытяжная;
c. аварийная.

58. Количество полной теплоты поступающей с приточным воздухом определяется по формуле:

a. $Q = G^{П} \cdot (i^{П} - i^{В})$;

b. $Q = G^{У} \cdot (i^{У} - i^{В})$;

c. $Q = G^{П} \cdot c \cdot (t^{П} - t^{В})$.

Количество полной теплоты удаляемой с вытяжным воздухом определяется по формуле:

a. $Q = G^{П} \cdot (i^{П} - i^{В})$

b. $Q = G^{У} \cdot (i^{У} - i^{В})$

c. $Q = G^{У} \cdot c \cdot (t^{У} - t^{В})$

Комплекс взаимосвязанных сооружений, обеспечивающих потребителей водой в требуемом количестве и заданного качества – это:
a.·система водоснабжения;
b.·противопожарный водопровод;
c.·внутренний водопровод
d.·хозяйственно-питьевой водопровод.

Качество воды, подаваемой на хозяйственно-питьевые нужды, должно соответствовать:
a.·требованиям Госсанэпиднадзора;
b.·СанПиН 2.1.4.1074-01;
c.·ПДК по всем ингредиентам;
d.·технологическим требованиям.

Последовательное взаимное расположение водопроводных сооружений от источника до потребителя носит название:
a.·схема водоснабжения;
b.·система водоснабжения;
c.·деталировка сети;
d.·водопровод.

По способам подачи воды водопроводы бывают:

a.·самотечные (гравитационные) и напорные;
b.·с механической подачей воды с помощью насосов и централизованные;
c.·прямоточные, оборотные, замкнутые, с последовательным использованием;
d.·местные, районные, групповые.

Расчетное количество человек на одну душевую сетку на предприятии:
a.·зависит от санитарной характеристики производства;
b.·зависит от климатических условий;
c.·зависит от тепловыделения в цехах;
d.·принимается по СНиП 2.04.01-85.

Нормативное время работы душевых на предприятиях:
a.·45 мин после окончания каждой смены;
b.·1 час после окончания смены;
c.·1 час перед сменой;
d.·45 мин перед началом каждой смены.

Состав производственных сточных вод зависит:
a. вида перерабатываемого сырья;
b.·технологического процесса;
c.·состава исходной свежей воды и выпускаемой продукции;
d.·правильны все варианты

Воздействие на взвеси сточных вод:
a.·седиментация и флотация;
b.·центробежная сепарация;
c.·фильтрация по безнапорной схеме;
d.·правильны все варианты.

Воздействие на растворенные органические вещества и газы сточных вод:
a.·адсорбция на активных углях;
b.·эвапорация и окисление;
c.·пенная флотация;
d. правильны все варианты.

Флотация – это:
a.·процесс мицеллообразования;
b.·процесс обмена;
c.·процесс образования агрегатов «пузырек - частица»;
d.·процесс диффузионного перемешивания.

Продукт, который получается при удалении взвешенных веществ из сточных вод, называется:
a. активный ил;
b. осадок;
c. фильтрующий материал.

Механическая очистка применяется для выделения из сточных вод:
a. нерастворенных минеральных и органических примесей;
b. растворенных минеральных и органических примесей;
c. патогенных микроорганизмов.

Совокупность установок, служащих для перемещения сыпучих материалов с помощью воздуха:

a. пневмотранспортные установки;
b. вентиляционные установки;
c. производственный транспорт.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННО – ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНО – РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСАХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		ПК 6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИК 6.1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: методы управления материальными ресурсами Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия Владеть: навыками управления материальными ресурсами, методами планирования и организации деятельности персонала предприятия	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Раздел 1 Основы работы гостиничного предприятия	**8**	**12**	40
2	Предмет и задачи дисциплины Жизнеобеспечение гостинично-ресторанных комплексов	2	2	14
3	Функции основных служб гостиниц	2	4	16
4	Взаимодействие гостиниц и туроператора	2	4	4
5	Методы управления гостиничным предприятием	2	2	6
6	Раздел 2 Экономические основы функционирования гостиниц	**6**	**12**	26
7	Экономические основы функционирования гостиниц	2	6	8
8	Основные фонды гостиниц.	2	4	10
9	Нематериальные активы	2	2	8
10	Раздел 3 Управление персоналом в гостинично-ресторанном бизнесе	**4**	**12**	24
11	Организация системы управления персоналом в ГРК.	2	6	12
12	Механизм ценообразования гостиничных услуг	2	6	12
	Итого	18	36	90

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы работы гостиничного предприятия
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины
Цель дисциплины состоит в ознакомлении студентов с современными представлениями о системе рыночных отношений, организации и экономики гостинично – ресторанных комплексов, методик прогнозирования, планирования и анализа хозяйственной деятельности гостинично-ресторанной отрасли. Задачами курса являются вопросы места туристской индустрии в системе рыночных отношений, определяется методология сегментирования существующего рынка туристических услуг. Особое внимание уделяется вопросам анализа и планирования таких показателей, как экономические показатели материально-технической базы гостиниц, вопросам обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса Корпоративная философия и культура. Декларация о миссии гостиничного предприятия. Жизнеобеспечение гостинично-ресторанных комплексов
Помещения и здания гостинично-ресторанного комплекса. Инженерно-техническое оборудование. Организация водоснабжения и канализации. Организация вентиляции и кондиционирования

Семинар 1 Краткий экскурс в историю гостеприимства. Индустрия гостиничных цепей. Основные этапы развития гостиничного бизнеса. Современное состояние рынка гостиничных услуг. Классификация средств размещения, рекомендуемая Всемирной Туристской Организацией. Какие виды гостиниц выделяют согласно их размерам и целевому назначению
Самостоятельная работа: История развития индустрии гостеприимства в России и зарубежных странах.

Самостоятельная работа: Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"С изменениями и дополнениям . Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2030 года.

Тема 2. Функции основных служб гостиниц
Служба управления номерным фондом. Инженерно-техническая служба. Служба питания Административно-управленческая служба. Служба безопасности. Коммерческая служба. Виды дополнительных услуг. Организация бытового обслуживания. Цикл обслуживания гостя.
Семинар 2 Службы гостиниц, их назначение, функции.
Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба хозяйственная. Техническая (инженерная) служба гостиницы. Служба питания. Обсуждение практических задач.

Самостоятельная работа: Федеральная Целевая Программа «Развитие внутреннего и въездного туризма в РФ в 2021-2025гг

Семинар 3 Цикл обслуживания гостя (деловая игра)
Подготовительная стадия. Заселение, регистрация. Выдача ключей. Пребывание, выезд

Самостоятельная работа: Правовые основы гостиничной деятельности

Тема 3. Взаимодействие гостиниц и туроператора
Аренда отеля. Покупка блока мест на условиях комитента. Покупка блока мест на условиях элотмента. Безотзывное бронирование. Приоритетное бронирование Работа на условиях повышенной комиссии. Работа на условиях стандартной комиссии по разовым заявкам
Семинар 4 Взаимодействие гостиниц и туроператора
Системы и схемы работы отелей с турфирмами. Аренда отеля. Покупка блока мест на условиях комитмента. Покупка блока мест на условиях элотмента. Безотзывное бронирование. Приоритетное бронирование.
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по теме «Технология приема и обслуживания туристов в гостинице»

Самостоятельная работа: Организационная структура бюро путешествий и экскурсий.

Тема 4. Методы управления гостиничным предприятием
Виды систем управления гостиничным предприятием. Организационная структура управления. Функции управления
Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по теме «Международные и национальные акты, регулирующие деятельность гостиниц»

Самостоятельная работа: Основные требования и общие правила организации международных перевозок. Авиационные перевозки. Тарифы на авиаперевозки. Чартерные рейсы. Железнодорожные перевозки. Автомобильные перевозки. Автобусный туризм. Автомобильный туризм. Водные перевозки. Морские и речные круизы. Требования к безопасности транспортных путешествий.
Бизнес-планирование в гостиничном бизнесе. Роль бизнес-плана и методика его составления. Процесс создания гостиничного объекта.

Раздел 2 Экономические основы функционирования гостиниц
Тема 5. Экономические основы функционирования гостиниц
Показатели деятельности гостиничного предприятия. основные показатели работы гостиничного предприятия. Гостиничный продукт.
Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач по теме «Международные и национальные акты, регулирующие деятельность гостиниц»
Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по теме «Экономические показатели функционирования гостиниц
Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по теме «Экономические основы функционирования гостиниц
Самостоятельная работа: Условия и предпосылки создания малого бизнеса. Направления, особенности, преимущества и недостатки малого бизнеса.

Тема 6. Основные фонды гостиниц*
Экономическая сущность и классификация. Показатели движения и состояния основные фонды. Основные фонды ресторанного хозяйства
Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по теме «Показатели оценки и движения основных фондов гостиниц
Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по теме «Показатели оценки и движения основных фондов гостиниц

Самостоятельная работа: Выбор организационно-правовой формы и вида собственности малых фирм. Протокол намерений учредителей. Устав фирмы. Разработка проектов, учредительных документов и регистрация фирмы.
Тема 7. Нематериальные активы*
Понятие материальных активов. Лицензирование. Франчайзинг. Виды франчайзинга. Инжиниринг и эккаутинг.
Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач: «Криминальные ситуации в туризме»
Самостоятельная работа: Оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий. Сущность и состав оборотных средств. Показатели эффективности. Оборотные средства ресторанного хозяйства

Раздел 3 Управление персоналом в гостинично-ресторанном бизнесе
Тема 8. Организация системы управления персоналом
Кадровая политика. Расчет потребности в персонале. Обучение и развитие персонала
Самостоятельная работа: Лицензирование туристской фирмы. Обеспечение предприятия трудовыми ресурсами. Заключение трудового договора.
Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач: «Показатели эффективности использования оборотных средств»
Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач: «Управление персоналом»
Семинарское занятие 15. Управления человеческими ресурсами ГТП.
Требования к персоналу ГРК. Основные методы управления персоналом в ГРК (организационно-административные, экономические, социально-психологические). Принципы управления людьми. Расстановка персонала. Организация рабочего места службы приема и размещения. Учет расходов по заработной плате и социальному страхованию. Организация и формы оплаты труда на ГРК. Учет труда и заработной платы на ГРК. Классификация работающих по категориям. Нормирование труда. Повышение качества обслуживания посредством обучения и повышения квалификации персонала.

Тема 9. Механизм ценообразования гостиничных услуг
Ценовая стратегия. Маркетинговые методы и тактика ценообразования. Виды цен и их формирование. Ценообразования на продукцию общественного питания
Определение себестоимости и факторы на нее влияющие. Группировка затрат по статьям
Самостоятельная работа : Оплата труда в индустрии гостеприимства. Формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы. Мотивационные программы персонала. Разработка мотивационных программ по заданию

Практическое занятие 16. Показатели KPI. Решение задач.

Самостоятельная работа. Механизм ценообразования гостиничных услуг. Ценовая стратегия. Маркетинговые методы и тактика ценообразования. Виды цен и их формирование. Ценообразования на продукцию общественного питания. Определение себестоимости и факторы на нее влияющие. Группировка затрат по статьям.

Семинар 17. Затраты гостиничного хозяйства. Себестоимость услуг гостиничного хозяйства и факторы, влияющие на ее величину. Анализ себестоимости услуг гостиничного хозяйства. Планирование затрат гостиничного предприятия.
Задание. Провести анализ затрат гостиничного предприятия (На примере действующего отеля)

Семинар 18. Экономический анализ деятельности гостиницы
Сущность и задачи экономического анализа деятельности гостиницы. Основные экономические и финансовые показатели внутрифирменной деятельности и их классификация. Взаимосвязь методов экономического анализа. Финансовые результаты деятельности предприятия. Анализ структуры источников средств. Определение коэффициентов финансирования и инвестирования. Анализ соотношения собственных и заемных средств. Анализ оборачиваемости оборотных средств. Показатели рентабельности собственного капитала и реализованной продукции. Особенности использования показателей прибыли и рентабельности при проведении внутрифирменного экономического анализа. Коэффициенты финансовой прочности предприятия и другие показатели, характеризующие комплексную оценку его финансового состояния.
Самостоятельная работа: Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206381 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Палий, Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. — 115 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338870 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Е. В. Куценко. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021 — Часть 1 — 2021. — 192 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322985 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2 : учебное пособие / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323066 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Ехина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах : учебное пособие для сред. проф. образ. / М. А. Ехина. – 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8946-1

6. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Черникова Л.И. под ред. — Москва : КноРус, 2016. – 192 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-04349-3. — URL: https://book.ru/book/919209 – Текст : электронный.

7. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. — 4-е изд., перераб. и доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007.– 1071 с. – (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01263-6. - Текст : электронный. - URL:

8. Михеева, Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование : учебник / Н. А. Михеева. – СПб. : Троицкий мост, 2013. - 184 с. - ISBN 978-5-4377-0018-1.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media ProjectorEB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien.
Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Самостоятельная работа

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.
Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Процесс создания гостиничного объекта
2. Государственное регулирование гостиничной деятельности
3. Характеристика зданий и помещений гостиничного комплекса
4. Гостиничный интерьер
5. Функции и задачи службы управления номерным фондом
6. Функции и задачи инженерно-технической службы
7. Функции и задачи службы питания
8. Классификация средств размещения
9. Категоризация средств размещения
10. Цикл обслуживания гостя
11. Покупка блока мест на условиях элотмента
12. Аренда отеля
13. Покупка блоков мест на условиях комитента
14. Безотзывное и приоритетное бронирование
15. Виды систем управления гостиничным предприятием
16. Типы организационных структур управления гостинично-ресторанных комплексов
17. Методы управления гостиничным предприятием
18. Планирование и прогнозирование как функции управления г.п.
19. Мотивация функция управления г.п.
20. Контроль как функция управления г.п.
21. Функции и задачи дополнительных служб в г.к.
22. Организационная структура бюро путешествий и экскурсий.
23. Назначение, состав бизнес-плана г.п.
24. Показатели деятельности гостиничного предприятия и факторы на них влияющие
25. Гостиничный продукт
26. Основные фонды. Экономическая сущность и классификация
27. Основные фонды ресторанного хозяйства
28. Показатели движения и состояния о.ф.
29. Виды износа основных фондов и амортизация
30. Нематериальные активы их экономическая сущность
31. Виды и экономическая сущность франчайзинга
32. Состав и сущность оборотных средств
33. Показатели эффективности использования оборотных средств
34. Механизм регулирования оплаты труда. Тарифная система.
35. Обеспечение предприятия трудовыми ресурсами. Заключение трудового договора
36. Формы и системы оплаты труда
37. Состав фонда заработной платы
38. Оборотные средства гостиничного предприятия
39. Особенности функционирования и показатели оценки оборотных средств ресторанного хозяйства
40. Ценовая стратегия гостиничных предприятий
41. Маркетинговые методы ценообразования
42. Виды цен и их формирование
43. Ценообразование на продукцию общественного питания
44. Определение себестоимости и факторы на нее влияющие
45. Группировка затрат по статьям и их планирование
46. Классификация предприятий общественного питания
47. Содержание и функции ресторанного бизнеса
48. Развитие ресторанного бизнеса в РФ и международной практике
49. Требования к помещениям в п.о.п.
50. Организационная структура п.о.п
51. Виды обслуживания
52. Программные комплексы автоматизации гостиниц
53. Автоматизированные системы управления рестораном.
54. Сертификация туристских предприятий.

55. Виды туристской рекламы и ее рейтинг
56. Особенности налогообложение гостиничной деятельности. Виды налогов
57. Особенности налогообложение ресторанного бизнеса. Виды уплачиваемых налогов.
58. Понятие эффективности работы гостинично-ресторанного комплекса.
59. Обучение и развитие персонала на предприятиях гостеприимства.
60. Построение системы качества на предприятиях индустрии гостеприимства
61. Виды конкуренции
62. Методы конкуренции
63. Критерии и факторы конкурентоспособности гостиничных услуг

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

Какие изменения эпохи Средневековья характерны для индустрии туризма и гостеприимства:

- уменьшение количества путешествий;
- изменение основных направлений путешествий;
- изменение целей поездок;
- разбойничество

2. Какой из перечисленных факторов послужил в XV-XVI вв. толчком к развитию сервисных отраслей в Европе:
   - технический прогресс;
   - географические открытия;
   - пересмотр обществом отношения к человеческой жизни;
   - передел собственности
3. Назовите путь развития, характерный для европейской гостиничной индустрии второй половины XX в.:
   - экстенсивный;
   - интенсивный
   - прогрессивный
   - революционный
4. Какую стратегию развития применяет гостиничное предприятие, если различает свой продукт по ценам, типу или структуре услуг:
   - стратегию расширения;
   - стратегию специализации;
   - стратегию классификации продукта
   - стратегия экономии
5. При заключении договора на управление гостиничным предприятием все финансовые и юридические вопросы по существу находятся в компетенции:
   - владельца гостиницы;
   - управляющей компании
   - мэрии
   - ВТО.
6. Что из перечисленного может быть формой присоединения гостиницы к гостиничной цепи:
   - франчайзинговое соглашение;
   - договор на управление;
   - строительство гостиницы;
   - покупка гостиничной цепью;
7. Согласно Закону «Об основах туристской деятельности в РФ», временные выезды (путешествия) граждан РФ, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее граждане) с

постоянного места жительства в оздоровительных, в познавательных и оздоровительных целях называется:

- туризм;
- проезд;
- поездка;
- вояж;

8.Гостиницы, которые не предоставляют никаких услуг, кроме размещения, без общественных помещений называются

- резидентский отель;
- ботель;
- флайтель;
- ези-отель;

9.Как называются средства размещения с ограниченным ассортиментом услуг, используемые в качестве временного жилья, где номера состоят из гостиной и спальни, иногда с небольшой кухней:

- апарт-отели;
- сюит-отели;
- резидентские гостиницы
- флайтель;

10. Номерной блок какого типа средства размещения ежегодно имеет одного владельца, проживающего в нем определенное время, а в остальное время сдающего его в аренду:

- таймшер-отеля;
- кондоминимум-отеля;
- апарт-отели;
- резидентские отель.

11. Если в гостиничном сооружении форма следует за функцией, то такое направление архитектуры называется:

- функционализмом;
- классическим;
- готика;
- рококо.

12. Максимальное увеличение площадей нежилых помещений характерно:

- для высокоразрядных отелей;
- для низкокатегорийных средств размещения;
- для среднеразрядных;
- для всех средств размещения;

13.Лобби — это часть:

- административных помещений;
- хозяйственно-технических помещений;
- общественных помещений;
- жилых помещений.

14. Отметьте, что из перечисленного может являться вознаграждением:

- зарплата;
- премия;
- страхование;
- уважение родственников;

15. К кому должно быть обращено содержание миссии гостиничного предприятия:

- к клиентам;
- к служащим;
- к управленческому звену;
- к владельцу

16. Какие из данных подразделений относятся к центрам прибыли, а какие к центрам поддержки:
    - бухгалтерия,;
    - номерной фонд;
    - отдел кадров;
    - медицинская служба
17. Какие из данных подразделений относятся к центрам поддержки:
    - бухгалтерия,;
    - номерной фонд;
    - служба питания;
    - медицинская служба
18. Подразделения, выполняющие административные функции, относятся:
    - к административной зоне переднего плана;
    - к административной зоне заднего плана
    - к производственной зоне
    - никуда не относятся
19. Что из перечисленного является формой гарантированного бронирования:
    - предварительная оплата услуг;
    - использование кредитной карты;
    - туристский ваучер;
    - договоренность по телефону
20. Обеспечение функционирования всех систем и оборудования, достижение определенных финансовых результатов за счет рационального использования ресурсов — это задачи:
    - службы хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы;
    - инженерно-технической службы;
    - службы ночного аудита
    - службы безопасности.
21. Оплата труда и вознаграждения являются сферой компетенции:
    - кадровой службы;
    - руководителей подразделений;
    - либо то, либо другое (в зависимости от применяемой на предприятии системы управления персоналом)
    - бухгалтерии.
22. Согласно сложившейся практике гостиничного бизнеса, наиболее эффективной является система управления:
    - с иностранным менеджментом;
    - акционерной гостиницей или частной;
    - гостиницей ведомственного подчинения
    - муниципальная гостиница.
23. Денежная сумма, которую франшизополучатель платит франшизодателю за право пользования торговой маркой называется:
    - расходы
    - роялти-платежи

- взносы
- доходы

24. Сфера предпринимательской деятельности, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся дружелюбием по отношению к гостям называется:
    - индустрия гостеприимства
    - гостиничная индустрия
    - индустрия размещения
    - индустриальное гостеприимство
25. Сектор индустрии гостеприимства, специализирующийся на предоставлении ночлега гостям называется:
    - сектор торгового обслуживания
    - сектор размещения
    - сектор питания и напитков
    - сектор транспорта
26. Сектор индустрии гостеприимства, специализирующийся на предоставлении отдыха и развлечений называется:
    - реструктуризация
    - рекреация
    - реанимация
    - дегидротация
27. Любой объект, регулярно или эпизодически предоставляющий туристом места для ночевки есть :
    - средство размещения
    - средство распределения
    - средство передвижения
    - средство питания
28. Как классифицируются средства размещения:
    - по вместимости
    - по месту расположения
    - по целевому рынку
    - все вышеперечисленное
30. Какая система классификации гостиничных предприятий используется в России:
    - система корон
    - система звезд
    - система букв
    - система разрядов
29. В какой стране используется система ключей при классификации гостиничных предприятий:
    - Испания
    - Англия
    - Исландия

- Италия

30.В какой стране используется система классов при классификации гостиничных предприятий:

- Германия
- Австрия
- Таиланд
- Венгрия

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	
				Уметь: осуществлять контроль и управление качеством продукции общественного питания	
				Владеть: методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	
2	ПК	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	
				Уметь: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к	

				соответствующим видам пищевой продукции	
				Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Безопасность пищевой продукции в рамках требований законодательства и отечественных стандартов.	2		
	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции РФ.		2	
	Экологически вредные вещества.			6
2	Современные концепции менеджмента качества и безопасности продукции индустрии питания.	2		
	Концепции менеджмента качества.		2	
	Отечественная и зарубежная практика менеджмента качества продукции и услуг.			6
3	HACCP как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.1)	2		
	Правила маркировки продукции, включая органическую.		2	
	Управление жалобами.			8
4	HACCP как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.2)	2		
	Анализ опасных факторов и выявление рисков.		2	
	Симуляция отзыва.			8
5	HACCP как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.3)	2		
	Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.		2	
	Процедура соблюдения правил гигиены.			8
6	Международные принципы стандартизации.	2		
	Стандарты ИСО разных поколений.		2	
	Исправимый брак.			8
7	Внедрение систем менеджмента качества на основе принципов ИСО и ХАССР.	2		
	Система менеджмента качества.		2	
	Борьба с вредителями.			12

8	Инновационные технологии и методы исследований в управлении безопасностью продукции.	2		
	Современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции.		2	
	HACCP Китая.			8
9	Аудит и сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции.	2		
	Разработка ТУ на продукт.		2	
	Управление закупленными материалами.			8

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ТЕМАМ

Тема 1. Безопасность пищевой продукции в рамках требований законодательства и отечественных стандартов.

Целью дисциплины «Системы управления пищевой безопасности» является формирование у обучающихся:

- способности организовывать и контролировать производство продукции питания;
- способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Задачи дисциплины включают в себя освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания, умения следить за процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

На лекции рассматриваются: цели и задачи дисциплины, российское законодательство в области качества, безопасности и сертификации продукции, российские организации и отечественные стандарты в области качества и безопасности пищевой продукции.

Практическое занятие № 1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции РФ.

1. Работа с законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Работа с Концепцией национальной политики России в области качества продукции и услуг.
3. Изучение ГОСТа как одной из основных категорий стандартов в РФ.

Вопрос СР: Экологически вредные вещества.

Тема 2. Современные концепции менеджмента качества и безопасности продукции индустрии питания.

На лекции рассматриваются: качество как совокупность характеристик объекта, иерархия нужд и потребностей человека, показатели качества продукции, системы, обеспечивающие получение продукции гарантированного качества.

Практическое занятие № 2. Концепции менеджмента качества

1. Развитие системной методологии управления качеством.
2. Качественные характеристики свойств продукции.
3. Факторы, формирующие качество продукции.
4. Основные направления менеджмента качества.

Вопрос СР: Отечественная и зарубежная практика менеджмента качества продукции и услуг.

Тема 3. НАССР как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: история создания и основные положения системы ХАССР, основные принципы системы ХАССР, этапы планирования и подготовки системы ХАССР.

Практическое занятие № 3. Правила маркировки продукции, включая органическую.

1. Изучение правил и принципов маркировки продукции.
2. Разработка маркировки на продукцию РТС. (продукцию, разработанную самим студентом-при наличии)

Вопрос СР: управление жалобами.

Тема 4. НАССР как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: реализация принципов системы ХАССР, выявление ККТ, разработка системы мониторинга, этапы внедрения системы ХАССР, основные требования к изложению и оформлению документов.

Практическое занятие № 4. Анализ опасных факторов и выявление рисков

1. Работа с перечнем нормативных документов, необходимых для разработки ТУ.
2. Изучение порядка разработки и утверждения ТУ.
3. Разработка примерных ТУ на любой продукт.

Вопрос СР: симуляция отзыва.

Тема 5. НАССР как основа обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции. (Ч.3)

На лекции рассматриваются: документация системы менеджмента безопасности, риски, возникающие при внедрении системы ХАССР, оценка затрат на разработку и внедрение системы НАССР,

Практическое занятие № 5. Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.

1. Стадии разработки ХАССП, на которых выполняется разработка блок-схем.
2. Основные принципы разработки блок-схем.
3. Приобретение практических навыки по разработке блок-схем.

Вопрос СР: процедура соблюдения правил гигиены.

Тема 6. Международные принципы стандартизации.

На лекции рассматриваются: стандарты ИСО 9000, 10000, 14000, 26000, 22000.

Практическое занятие № 6. Стандарты ИСО разных поколений.

1. Работа со стандартом ИСО 9000
2. Работа со стандартом ИСО 10000
3. Работа со стандартом ИСО 14000
4. Работа со стандартом ИСО 26000
5. Работа со стандартом ИСО 22000

Вопрос СР: исправимый брак.

Тема 7. Внедрение систем менеджмента качества на основе принципов ИСО и ХАССР.

На лекции рассматриваются: внедрение систем менеджмента качества на основе стандарта ИСО 9000, создание СМК, модель СМК, системы управления безопасностью в производстве продуктов питания.

Практическое занятие № 7. Система менеджмента качества.

1. Этапы создания СМК.
2. Этапы идентификации процессов на предприятиях пищевой промышленности.
3. Структурно-функциональная схема процессов первичной обработки и контроля качества сырья.

Вопрос СР: борьба с вредителями.

Тема 8. Инновационные технологии и методы исследований в управлении безопасностью продукции.

На лекции рассматриваются: новые технологии приготовления продуктов оздоровительной направленности, проблема безопасности пищевых продуктов, государственная политика в области здорового питания, продукция современных нанотехнологий.

Практическое занятие № 8. Современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции.

1. Высокотехнологичные производства пищевой промышленности.
2. Современные методы исследования свойств сырья для предприятий индустрии питания.

Вопрос СР: НАССР Китая.

Тема 9. Аудит и сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции

На лекции рассматриваются: сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции, аудит систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Практическое занятие № 9. Разработка ТУ на продукт.

1. Работа с перечнем нормативных документов, необходимых для разработки ТУ.
2. Изучение порядка разработки и утверждения ТУ.
3. Разработка примерных ТУ на любой продукт.

Вопрос СР: управление закупленными материалами.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для вузов / О. В. Сычева. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 68 с. – ISBN 978-5-8114-7090-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169764 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Третьяк, Л. Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции: учебное пособие / Л. Н. Третьяк. – Оренбург: ОГУ, 2019. – 321 с. – ISBN 978-5-7410-2359-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/160023 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (HACCP): методические указания / Е. В. Хардина. – Ижевск: УдГАУ, 2021. – 51 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/209021 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Данылив, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: учебное пособие / М. М. Данылив, Д. В. Ключникова. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 54 с. – ISBN 978-5-00032-362-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117807 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зяблицева, М. А. Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания: учебное пособие / М. А. Зяблицева, Н. И. Барышникова, Л. Г. Коляда. – Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020. – 72 с. – ISBN 978-5-9967-1844-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/170643 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. – Красноярск: СФУ, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-7638-4098-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/157641 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Байда, Е. А. Система менеджмента качества и самооценка в организации: учебное пособие / Е. А. Байда. – Омск: СибАДИ, 2021. – 265 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/221456 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Ермолаева, Е. О. Совершенствование систем менеджмента: учебное пособие / Е. О. Ермолаева, Н. Б. Трофимова, Т. Н. Коптелова. – Кемерово: КемГУ, 2020. – 79 с. – ISBN 978-5-8353-2667-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/162598 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Системы управления пищевой безопасности» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1 Безопасность и сертификация продукции.
2 Российские организации в области качества и безопасности пищевой продукции.
3 Отечественные стандарты в области качества и безопасности пищевой продукции.
4 Качество как совокупность характеристик объекта.
5 Иерархия нужд и потребностей человека.
6 Показатели качества продукции.
7 Системы, обеспечивающие получение продукции гарантированного качества.
6. Развитие системной методологии управления качеством.
7. Качественные характеристики свойств продукции.
8. Факторы, формирующие качество продукции.
9. Основные направления менеджмента качества.
10. История создания и основные положения системы ХАССР.
11. основные принципы системы ХАССР.
12. Этапы планирования и подготовки системы ХАССР.
13. Управление жалобами.
14. Реализация принципов системы ХАССР.
15. Выявление ККТ.
16. Разработка системы мониторинга.
17. Основные требования к изложению и оформлению документов.
18. Симуляция отзыва.
19. Документация системы менеджмента безопасности.
20. Риски, возникающие при внедрении системы ХАССР.
21. Оценка затрат на разработку и внедрение системы НАССР.
22. Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии.
23. Стадии разработки ХАССП, на которых выполняется разработка блок-схем.
24. Основные принципы разработки блок-схем.
25. Процедура соблюдения правил гигиены на пищевых производствах.
26. Стандарты ИСО 9000.
27. Стандарты ИСО 10000.
28. Стандарты ИСО 14000.
29. Стандарты ИСО 26000.
30. Стандарты ИСО 22000.
31. Исправимый брак.
32. Внедрение систем менеджмента качества на основе стандарта ИСО 9000.
33. Создание СМК.
34. Модель СМК.
35. Системы управления безопасностью в производстве продуктов питания.
36. Этапы создания СМК.
37. Этапы идентификации процессов на предприятиях пищевой промышленности.
38. Структурно-функциональная схема процессов первичной обработки и контроля качества сырья.
39. Инновационные технологии приготовления продуктов оздоровительной направленности.
40. Проблема безопасности пищевых продуктов.
41. Государственная политика в области здорового питания.
42. Продукция современных нанотехнологий.
43. Высокотехнологичные производства пищевой промышленности.
44. Современные методы исследования свойств сырья для предприятий индустрии питания.
45. НАССР Китая.
46. Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции.
47. Аудит систем менеджмента безопасности пищевой продукции.
48. Дерево принятия решений.
49. Управление записями в ХАССР.
50. Разработка системы мониторинга для обеспечения контроля над ККТ.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Что понимается под «петлей качества»?

    a) цикл Деминга
    b) жизненный цикл продукции
    c) цикл функций менеджмента качества

2. Какой принцип менеджмента качества направлен на улучшение внутренней среды организации?

    a) ориентация на потребителя
    b) постоянное улучшение качества
    c) системный подход к управлению

3. Какой принцип менеджмента качества направлен на улучшение взаимодействия с микросредой организации?

    a) постоянное улучшение качества
    b) ориентация на потребителя
    c) системный подход к управлению

4. Какой принцип менеджмента качества направлен на повышение качества принятия решений?

    a) системный подход к управлению
    b) принятие решений, основанное на фактах
    c) вовлечение персонала

5. Что понимается как «скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией в области качества»?

    a) обеспечение качества
    b) контроль качества
    c) менеджмент качества

6. Что понимается как «планомерный и целенаправленный процесс воздействия на факторы и условия, обеспечивающие соответствие характеристик создаваемой продукции требованиям»?

    a) обеспечение качества
    b) управление качеством
    c) контроль качества

7. Что понимается под «совокупностью взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих вход в выход»?

    a) система
    b) процесс
    c) -функция

8. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены»?

    a) обеспечение качества
    b) управление качеством
    c) планирование качества

9. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству»?

a) планирование качества
b) управление качеством
c) улучшение качества

10. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества и определяющая необходимые операционные процессы ЖЦП»?

a) управление качеством
b) улучшение качества
c) планирование качества

11. Что понимается как «восприятие потребителями степени выполнения их требований»?

a) характеристика качества
b) удовлетворенность потребителей
c) требование к качеству

12. Что понимается как «потребность, которая установлена и является обязательным условием для определения отношения поставщика и потребителя продукции»?

a) стандарт
b) требование
c) договор

13. В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в виде некоторой последовательности взаимосвязанных процессов, ...»?

a) ISO 9000-94
b) ISO 9000-2000
c) ГОСТ 15467-79

14. К какому виду контроля относят «периодический отбор проб для анализа или периодически выполняемое некоторое количество измерений показателей качества продукции?

a) сплошной
b) инспекционный
c) выборочный

15. К какому виду контроля относят «контроль, осуществляемый с применением средств измерения»?

a) органолептический;
b) регистрационный;
c) измерительный.

16. Какой вид деятельности по управлению качеством направлен на «оценку и подтверждение соответствия объектов: продукции, услуги, процессов, персонала, рабочих мест и других объектов установленным к ним требованиям техническими регламентами, стандартами и другими НД»?

a) сертификация
b) управление качеством
c) стандартизация

17. Какое понятие отражено определением: «Предельно общее фундаментальное понятие, отражающее наиболее существенные, закономерные связи и отношения реальной действительности и познания»?

a) свойство
b) категория
c) мера

18. Какая философская категория выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта?

    a) мера
    b) количество
    c) качество

19. Вставить в определение недостающее действие: «Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности ... установленные и предполагаемые потребности»:

    a) выполнять
    b) удовлетворять
    c) - принимать

20. К какому подходу в формировании качества продукции относится принцип «Делай все правильно с самого начала»?

    a) ориентация на потребителя
    b) ориентация на производство
    c) ориентация на восприятие

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мучных кулинарных изделий

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Уметь: применять практические навыки производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	
			ИД-2 $_{ОПК-4.}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Знать: производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	
				Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и	

				стандарты предприятия питания	
				Владеть: навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания	

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __144__, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	8 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Раздел 1. Технология мучных кулинарных изделий	18	36	90
	1.1. Общие сведения о технологии производства мучных изделий.	2	-	10
	1.2. Ассортимент мучных изделий. Основное и дополнительное сырье. Способы разрыхления теста	2	4	10
	1.3. Основные стадии приготовления кулинарной продукции из муки	2	4	10
	1.4. Дрожжевое тесто и изделия	2	4	10
	1.5. Ассортимент и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий	2	4	10
	1.6. Технология производства сдобного пресного теста	2	4	10
	1.7. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	2	4	10
	1.8. Сложные сдобные хлебобулочные изделия	2	8	10
	1.9. Мучные кулинарные изделия для функционального питания их замораживание	2	4	10
	Итого за 8 семестр	18	36	90

Приложение № 4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1 «Технология мучных кулинарных изделий»

Лекция 1. Общие сведения о технологии производства мучных изделий.

Цель дисциплины – готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по организация мучного и кондитерского производств: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Общественное питание. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура.

Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Значение и классификация мучных блюд и изделий. Показатели, формирующие качество блюд и изделий в питании.

Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Техническое оснащение. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1. Характеристика производственного цеха для приготовления мучных кулинарных изделий.
2. Оборудование для производства продукции.

Лекция 2 «Ассортимент мучных изделий. Основное и дополнительное сырье. Способы разрыхления теста»

Ассортимент мучных изделий. Ассортимент реализуемой продукции в предприятиях питания различных типов и классов. Классификация теста

Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве мучных изделий. Требования к сырью. Роль рецептурных компонентов в приготовлении теста: Технологическое значение различных видов сырья на процесс производства. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №1. Расчет количества муки и воды на приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста в зависимости от влажности муки.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Пряности, используемые в приготовлении мучных кулинарных изделий.

Лекция 3. «Основные стадии приготовления кулинарной продукции из муки»

Основные стадии приготовления кулинарной продукции из муки. Назначение каждой стадии, ее роль в формировании качественной продукции. Замес теста. Виды замесов. Влияние видов замеса теста на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Разделка, формовка, охлаждение, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кулинарной продукции из муки. Выпечка мучных изделий. Параметры выпечки. Упек. Припек. Хранение, упаковывание, транспортирование. Изменения, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста. Факторы, влияющие на процесс черствения изделий из муки.

Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые.

Технология приготовления пресного теста и изделия из него. Ассортимент реализуемой продукции. Технология приготовления жидкого пресного теста и изделия из него. Качество готовой продукции.

Варка, жарка, запекание различных видов мучных блюд и гарниров Условия варки пельменей, вареников, мантов. Приготовление жидкого пресного теста и изделия. Условия жарки блинчиков. Потери при тепловой обработке.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №2. Приготовление блюд из пресного теста. Дать качественную оценку приготовленным блюдам.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Особенности приготовления блюд из пресного теста национальных кухонь.

Лекция 4 . Дрожжевое тесто и изделия.

Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опарного теста. Достоинства и недостатки опарного и безопарного способа производства мучных изделий.

Сущность процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №3. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Дать качественную оценку приготовленным изделиям.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Особенности приготовления блюд из пресного теста национальных кухонь.

Лекция 5 «Ассортимент и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий»

Ассортимент мучных кулинарных изделий, вырабатываемых из дрожжевого опарного и безопарного теста: пирожки печеные и жареные, пончики, беляши, ватрушки, расстегаи, кулебяки. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Разделка теста в зависимости от ассортимента кулинарных изделий, расстойка полуфабрикатов.

Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Дать качественную оценку приготовленным изделиям.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1.Улучшители качества теста (молочная сыворотка, ПАВ, овощей фруктов, добавки).

Лекция 6. «Технология производства сдобного пресного теста»

Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из сдобного пресного теста. Организация производства сдобного пресного теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья.

Технологическая схема производства теста. Дефекты теста и причины возникновения. Особенности организации производства кулинарных изделий. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья к производству кулинарных изделий.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №5. Приготовление изделий из пресного сдобного теста.
Органолептическая оценка приготовленных изделий. Определение упека изделий.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Дрожжевое опарное тесто с отсдобкой. Особенности приготовления его. Распределение сырья с изюмом. Продолжительность брожения теста после отсдобки.

Лекция 7 «Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него»

Ускоренный способ приготовления теста. Интенсивная холодная технология приготовления теста. Технология замораживания тестовых полуфабрикатов.

Хранение замороженных полуфабрикатов. Полуфабрикаты высокой степени готовности. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №6. Приготовление изделий из дрожжевого теста ускоренным способом. Органолептическая оценка приготовленных изделий. Составить технико-технологические карты изделий.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Ассортимент печенья. Сырье для производства печенья. Классификация печенья.
2. Сахарное, затяжное, сдобное печенье. Технологии производства печенья.
3.Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

Лекция 8. «Сложные сдобные хлебобулочные изделия»

Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Ватрушки с творогом «Лапти Булочка «Бриош» Сдоба обыкновенная, сдобные фигурные изделия (детская фигурная сдоба),

Формование сдобных фигурных изделий. Формование сдобного фигурного изделия «Лебедь», Сдобные плетеные изделия. Формование сдобных булочек с различными начинками, праздничные пироги, фигурные пироги. Оценка качества готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Физико-химические показатели качества. Хранение.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.

Лабораторная работа №7 и №8. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Дать качественную оценку приготовленным изделиям.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Развитие специализированного ассортимента хлебобулочных изделий для диетического и спортивного питания.

Лекция 9. Мучные кулинарные изделия для функционального питания их замораживание.

Изделия из дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления. Сроки годности, условия хранения и реализации.

Ассортимент замороженных полуфабрикатов и кулинарных изделий из муки. Организация производства замороженных полуфабрикатов и кулинарных изделий из муки Требования к сырью, технологическому оборудованию, производственным помещениям и режимам производства. Технология производства замороженных полуфабрикатов и изделий из муки. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на стадиях производства.

Технология производства замороженного теста из муки. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на разных стадиях производства.

Технология неполной выпечки и замораживания продукции «part bake». Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на разных стадиях производства.

Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и замороженной продукции.

Дефекты, возникающие в изделиях при различных способах замораживания кулинарной продукции.

Способы устранения дефектов.

Составление нормативно-технологической документации для производства замороженной кулинарной продукции из муки

Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов и кулинарных изделий из муки.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №9. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста для функционального питания. Органолептическая оценка качества приготовленных изделий

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Белково - сбивные торты.
2.Технологический процесс приготовления белково-сбивных тортов.
3. Диетические кондитерские изделия.

Приложение № 5

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 400 с. — ISBN 978-5-904406-16-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90677 (дата обращения: 13.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. – Омск : Омский ГАУ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-89764-482-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/71542

3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово : КемГУ, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно – библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/121247

4.Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 147 с. – ISBN 978-5-00032-346-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117798

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с. - ISBN 978-5-91131-899-4. –Текст: непосредственный.

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб. для нач. проф. образ.: Учеб. пособие для сред. проф. образ. / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 304 с. – Текст: непосредственный.

8. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 408 с. - ISBN 978-5-904406-16-5: -Текст: непосредственный.

7. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8: – Текст: непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

Приложение № 6

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

Приложение № 7

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. Не предусматриваются

6.2. Перечень вопросов на экзамен.

1. Значение в питании и классификация блюд и изделий из теста
2. Микробиологический способ разрыхления теста.
3. Химический способ разрыхления теста.
4. Механический способ разрыхления теста
5. Характеристика основного и дополнительного сырья
6. Приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
7. Ассортимент изделий из дрожжевого теста безопарным способом.
8. Приготовления дрожжевого теста опарным способом.
9. Ассортимент изделий из дрожжевого теста опарным способом.
10. Приготовления дрожжевого слоеного теста .
11. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста .
12. Приготовление пресного теста (густого и жидкого) и блюда из них.
13. Приготовление жидкого дрожжевого теста и изделий из них
14. Приготовление фаршей для мучных кулинарных изделий.
15. Приготовление начинок для кондитерских изделий и фаршей.
16. Органолептическая оценка качества сдобных хлебобулочных изделий.
17. Изменения, происходящие при замесе и брожении теста.
18. Изменения, происходящие при выпечке изделий из теста.
19. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий.
20. Дать характеристику основному сырью для приготовления хлебобулочных изделий.
21. Виды теста для приготовления хлебобулочных изделий
22. Современные технологии приготовления теста.
23. Характеристика приготовления праздничных пирогов.
24. Полуфабрикаты для отделки сдобных хлебобулочных изделий.
25. Методы определения качества хлебобулочных изделий.
27. Изменения, происходящие при замесе, брожении и выпечке.
28. Что такое и как определить упек, усушку и припек?
29. Формирование теста из пшеничной муки.
30. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.
31. Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.
32. Приготовление и подача мучных жареных блюд из теста дрожжевого теста.
33. Приготовление и подача мучных жареных блюд из жидкого пресного теста
34. Приготовление и подача мучных отварных блюд из теста.
35. Технология изготовления и быстрого замораживания дрожжевого теста.
36. Технология изготовления и быстрого замораживания дрожжевого слоеного теста.
37. Замораживание и размораживание тестовых полуфабрикатов.
38. Замораживание и хранение готовых изделий.
39. Технология полувыпеченных мучных изделий.
40. Отделочные полуфабрикатов для сдобных изделий.
41. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5
42. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
43. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

44. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста применяют для изделий:
а) с большим количеством сдобы
б) с малым количеством сдобы
в) с химическими разрыхлителями
2. Как определить готовность опары?
3. Когда производят обминку?
а) во время брожения опары;
б) во время замеса теста;
в) во время разделки теста;
г) во время брожения теста.
4. До какой температуры прокаливают фритюр перед жаркой изделий?
а) 110-120 ºС
б) 130-140 ºС
в) 160-170 ºС
г) 190-200 ºС
5. Клейковина – это белки:
а) мяса
б) муки
в) молока
г) овощей
6. Микробиологический разрыхлитель теста:
а) дрожжи
б) углекислый аммоний
в) гидрокарбонат натрия
7. Взаимозаменяемость яиц и меланжа:
а) 1 / 1
б) 1 / 2
в) 1 / 0.5
г) 1 / 3
8. Изделия без разрыхлителей:
а) кексы
б) пряники
в) лапша
г) хлеб
9. Химический разрыхлитель теста:
а) углекислый аммоний
б) дрожжи
в) гидрокарбонат натрия
10. Тесто, полученное путем механического разрыхления:
а) дрожжевое
б) бисквитное
в) слоеное
г) песочное
11. Опарным способом готовят тесто:
а) заварное
б) белковое
в) дрожжевое
г) бисквитное

12. Назовите цель обминки дрожжевого теста:
13. Что такое упек?
14. Соотношение муки и жидкости, для следующих видов теста:
а) блины
б) оладьи
в) лапша
г) тесто для вареников
15. Пироги вырабатывают:
а) открытые
б) закрытые
в) полузакрытые
16. Составьте технологическую схему дрожжевого теста безопарным способом (расставьте цифры по порядку операции)?
а) разведите дрожжи в теплой воде и процедите;
б) добавление муки;
в) введение жиров в растворенном виде;
г) добавление яиц;
д) добавление соли и сахара в растопленном виде;
е) перемешать компоненты для однородной массы;
ж) поставить на брожение.
17. Какие изменения способствуют образованию мякиша?
18. Вареные мучные блюда:
а) блины
б) оладьи
в) пицца
г) вареники
19. Какое вещество вызывает на поверхности появление различной корочки на мучных изделиях при выпечке?
а) жир;
б) белки;
в) сахар.
20. Установите соответствие:
а) припек……это отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
б) упек……это потери массы при остывании;
в) усушка ……это отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки.
21. Назвать и дать короткую характеристику технологическим свойствам муки?
22. Как можно формовать пирожки и расстегай?
23. Назовите виды брожения в дрожжевом тесте.
24. Жареные мучные блюда:
а) пельмени
б) блинчики
в) беляши
г) кексы
25. Полуфабрикаты для подачи блюд:
а) блинчики
б) тарталетки
в) волованы
г) кулебяки
26. Базисная влажность муки, (%):
а) 13.0
б) 12.5

в) 15.0
г) 14.5
27. Соответствие способа разрыхления тесту:

а) микробиологический	а) песочное
б) химический	б) дрожжевое
в) механический	в) слоеное

28. Соответствие использования муки с содержанием клейковины тесту, (%):

а) 36-40	а) дрожжевое
б) 28-35	б) песочное
в) 25-28	в) заварное
	г) белковое

28. Последовательность приготовления дрожжевых изделий:
брожение
формовка
замес
выпечка
разделка
расстойка
29. Последовательность приготовления пирожков:
расстойка
выпечка
формование
отделка
30. Важнейшей составной частью муки являются белки:
1) миозин и миоглобин;
2) авидин и овомукоид;
3) глиадин и глютенин.
31. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
1) липкость;
2) эластичность;
3) упругость.
32. Выбор способа приготовления дрожжевого теста зависит от количества…
Дрожжей
Количества сдобящих веществ
Количества воды
Количества муки
33. Что такое кулебяка?
1. открытый пирог
2. полуоткрытый пирог
3. закрытый пирог со сладким фаршем
4. закрытый пирог с несладким фаршем
34. Впишите пропущенные операции в технологической последовательности приготовления «Ромовой бабы». Замес теста брожение теста формирование изделий __1__ выпечка охлаждение _2_ пропитывание сиропом __3__
1. расстойка, выстаивание, глазирование помадкой
2. глазирование помадкой, расстойка, выстаивание
3. выстаивание, расстойка, глазирование помадкой
4. взвешивание, охлаждение, глазирование помадкой
35. Что такое расстегай?
1. закрытый пирожок со сладким фаршем
2. сдобный пирожок с фаршем
3. открытый пирожок с несладким фаршем
4. открытый пирожок со сладким фаршем

36. В состав блинчатого теста - входит следующее сырье:
1. Крахмал, мука, манная крупа, соль, сахар, яйца
2. Мука, яйца, молоко, соль, сахар
3. Манная крупа, молоко, крахмал, соль, сахар, яйца
4. Яйца, мука, соль, сахар, яйцо, сода пищевая

37. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология кондитерских изделий

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	**ОПК-4** Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	**ИК-1**$_{\text{ОПК-4}}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	**Знать**: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Уметь: применять практические навыки производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	
			ИД-2 $_{\text{ОПК-4}}$. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	**Знать:** производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	
				Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и	

				стандарты предприятия питания	
				Владеть: навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания	

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __144__, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	8 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Див. зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
I	Раздел 1. Технология мучных кондитерских изделий	18	36	90
	1.1. Общие сведения о технологии производства мучных кондитерских изделий.	2	4	10
	1.2. Характеристика сырья и подготовка его к производству	2	4	10
	1.3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	2	4	10
	1.4. Современные отделочные полуфабрикаты	2	4	10
	1.5. Выпеченные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных	2	4	10
	1.6. Выпеченные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных	2	4	10
	1.7. Производство кексов, вафель, печенья и пряников	2	4	10
	1.8. Приготовление тортов и пирожных	2	4	10
	1.9. Восточные сладости. Выпечка и охлаждение изделий	2	4	10
	Итого за 8 семестр	18	36	90

Приложение № 4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Технология мучных кондитерских изделий

Лекция 1. Общие сведения о технологии производства мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных кондитерских производств.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по организация мучного и кондитерского производств: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

Техническое оснащение. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Значение и классификация мучных блюд и изделий. Показатели, формирующие качество блюд и изделий в питании.

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические, а также массообменные процессы).

Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микро-биологические).

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1.
2.
3.

Лекция 2 «Характеристика сырья и подготовка его к производству»

Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве мучных кондитерских изделий. Требования к сырью. Роль рецептурных компонентов в приготовлении теста: Строение и химический состав зерна пшеницы. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Технологическое значение

различных видов сырья на процесс производства. Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №1. Расчет количества муки и воды на приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста в зависимости от влажности муки.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1.Пряности, используемые в приготовлении кондитерских изделий.

Лекция 3. «Технология приготовления отделочных полуфабрикатов»

Виды отделочных полуфабрикатов. Кремы, помады, желе, фруктово-ягодные начинки, сиропы для промочки, суфле, шоколадный и марципановый декор, гели, инвертный сироп, сухие духи. Сырье, используемое в производстве отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству сырья. Виды кремов: сливочные, белковые, заварные, Шарлот, Гляссе, из сливок, творожный, из сыра. Европейские виды кремов. Технология приготовления кремов на основе молочного сырья и с использованием растительных сливок. Технологическая схема производства.

Сиропы: сироп для промочки, сироп для промочки кофейный, сироп для глазирования, инвертный сироп, жженка; помада: варка помадного сиропа, охлаждение помадного сиропа, взбивание сиропа, созревание, ароматизация и подкрашивание кулинарное использование. Дефекты помады. Разновидности помады. Желе. Глазури: сырцовая для украшений, заварная для украшений. Кондира. Кремы сливовочные, заварные, сметанные, масляные.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.

Лабораторная работа №2. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов). Дать качественную оценку приготовленным полуфабрикатам.

Лабораторная работа №3. Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов). Дать качественную оценку приготовленным кремам.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Особенности приготовления блюд из пресного теста национальных кухонь.

Лекция 4. «Современные отделочные полуфабрикаты»

Мастика, марципан, сахарная паста для моделирования, шоколад и шоколадные полуфабрикаты, карамельная масса. Технология приготовления фруктово-ягодных начинок с использованием сухих смесей. Их использование в производстве тортов, пирожных, европейских пирогов. Технология приготовления гелей. Виды гелей. Их использование в приготовлении тортов и пирожных. Технологическая схема производства. Технико-технологическая карта производства гелей.

Технология приготовления сиропов для промочки.

Посыпки. Виды посыпок. Их использование в производстве тортов и пирожных.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ

Лабораторная работа №4. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Дать качественную оценку приготовленным полуфабрикатам.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Особенности приготовления крошковых и десертных пирожных.

Лекция 5 « Выпеченные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных»

Технология производства песочного теста. Использование сухих смесей для производства песочного теста ускоренным способом. Показатели качества. Технологическая схема производства. Технико-технологическая карта производства песочного теста.

Традиционный способ приготовления. Использование сухих смесей для производства бисквитного полуфабриката ускоренным способом. Показатели качества. Технологическая схема производства. Технико-технологическая карта производства бисквитного полуфабриката.

Технология производства заварного полуфабриката. Использование сухих смесей для производства заварного полуфабриката ускоренным способом. Показатели качества. Технологическая схема производства. Технико-технологическая карта производства заварного полуфабриката. Виды брака и причины возникновения.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.

Лабораторная работа №5. Приготовление песочного и заварного полуфабриката. Дать качественную оценку приготовленному полуфабрикату.

Лабораторная работа №6. Приготовление бисквитного полуфабриката холодным и способом прогрева. Дать качественную оценку приготовленному полуфабрикату.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

Улучшители качества теста (молочная сыворотка, ПАВ, овощей фруктов, добавки).

Лекция 6 « Выпеченные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных»

Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья.

Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста. Технология производства бездрожжевого теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий.

Технология производства воздушного полуфабриката, миндально-орехового полуфабриката, крошкового полуфабриката.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ

Лабораторная работа №7. Технология приготовления дрожевого слоеного полуфабриката и изделия. Дать качественную оценку приготовленным изделиям.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Дрожжевое опарное тесто с отсдобкой. Особенности приготовления его. Распределение сырья с изюмом. Продолжительность брожения теста после отсдобки.

Лекция 7. Производство кексов, вафель, печенья и пряников.

Ассортимент кексов в зависимости от разрыхления теста. Сырье для производства кексов. Технология производства кекса с использованием химических разрыхлителей. Использование сухих смесей для производства кексов традиционным и ускоренным способом. Показатели качества. Технологическая схема производства. Технико-технологическая карта производства кексов. Технология производства дрожжевых кексов.

Технико-технологическая карта производства дрожжевых кексов. Технологическая схема производства. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.
Требования к упаковке, маркировке и хранению готовой продукции.
Ассортимент пряников. Сырье для производства пряников. Классификация пряников. Заварные и сырцовые пряники. Технология производства пряников. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ

Лабораторная работа №8. Приготовление изделий пряников сырцовым способом. Дать качественную оценку приготовленным изделиям. Составить технико-технологические карты изделий.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Ассортимент печенья. Сырье для производства печенья. Классификация печенья. Сахарное, затяжное, сдобное печенье. Технологии производства печенья. Показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

Лекция 8. Приготовление тортов и пирожных.

Классификация тортов. Производство тортов, пирожных. Бисквитный, песочный, крошковый и слоеный выпеченные полуфабрикаты. Бисквитные торты. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов, особенности оформления. Сроки годности, условия хранения и реализации.

Песочные торты. Технологический процесс приготовления песочных тортов. Сроки годности, условия хранения и реализации.
Слоеные торты. Технологический процесс приготовления слоеных тортов. Сроки годности, условия хранения и реализации.

Общие сведения. Приготовление готовых изделий. Транспортировка и хранение готовых тортов и пирожных. Потери и отходы.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ

Лабораторная работа№9. Технология приготовления пресного слоеного полуфабриката и изделия. Приготовить слоеные изделия: пирожные, волованы, торт «Листопад». Дать качественную оценку приготовленным изделиям.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Технологический процесс приготовления диетических кондитерских изделий.
Лекция 9 «Восточные сладости. Выпечка и охлаждение изделий»

Выпечка изделий. Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.
Режимы выпечки. Охлаждение изделий.
Самостоятельная работа. Белково - сбивные торты. Технологический процесс приготовления белково-сбивных тортов. Праздничные торты. Детские торты.

Приложение № 5

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 400 с. — ISBN 978-5-904406-16-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90677 (дата обращения: 13.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. – Омск : Омский ГАУ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-89764-482-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/71542

3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово : КемГУ, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно – библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/121247

4.Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж : ВГУИТ, 2018. – 147 с. – ISBN 978-5-00032-346-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/117798

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с. - ISBN 978-5-91131-899-4. –Текст: непосредственный.

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб. для нач. проф. образ.: Учеб. пособие для сред. проф. образ. / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 304 с. – Текст: непосредственный.

8. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 408 с. - **ISBN** 978-5-904406-16-5: -Текст: непосредственный.

7. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8: – Текст: непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

Приложение № 6

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

Приложение № 7

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. Не предусматриваются

6.2. Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

1. Микробиологический способ разрыхления теста.
3. Химический способ разрыхления теста.
4. Механический способ разрыхления теста
5. Характеристика основного и дополнительного сырья
6. Классификация теста.
7. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.
8. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста и изделий.
9. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестоообразования.
10. Приготовление современных отделочных полуфабрикатов.
11. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов.
12. Приготовление кремов для отделки тортов и пирожных.
13. Приготовление сиропов и помадки для отделки кондитерских изделий.
14. Приготовление песочного полуфабриката. Виды брака.
15. Ассортимент изделий из песочного теста.
16. Приготовление пресного слоеного полуфабриката. Виды брака.
17. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
18. Приготовление заварного полуфабриката. Виды брака.
19. Ассортимент изделий из заварного полуфабриката.
20. Приготовление бисквитного полуфабриката способом буше. Виды брака.
21. Приготовление бисквитного полуфабриката холодным способом. Виды брака.
22. Приготовление бисквитного полуфабриката способом прогрева. Виды брака.
23. Приготовление и изделия из вафельного теста. Ассортимент.
24. Приготовление и изделия из белково-воздушного теста. Ассортимент.
25. Приготовление и изделия из пряничного теста. Ассортимент
26. Приготовление и изделия из миндально-орехового теста. Ассортимент
27. Ассортимент изделий из бисквитного полуфабриката.
28. Технологические свойства муки.
29. Приготовление масляного бисквита. Виды брака. Ассортимент изделий.
30. Приготовление миндально-орехового теста. Виды брака. Ассортимент изделий.
31. Приготовление восточных сладостей
32. Изменения, происходящие при замесе и брожении дрожжевого теста.
33. Что такое и как определить упек, усушку и припек?3
34. Формирование теста из пшеничной муки.
35. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.
36. Технология полувыпеченных мучных изделий.
37. Приготовление масляных кремов.
38. Приготовление кремов из сливок сливочно-сметанных.
39. Приготовление суфле на основах сиропа и сухих смесей.
40. Приготовление и оформление торта «Абрикотин».
41. Физико - химические изменения теста в процессе выпечки и режимы выпечки.
42. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5
43. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
44. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

45. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.
46. Технология производства кексов.
47. Технология производства сахарного печенья
48. Технология производства затяжного печенья
49. Технология производства сдобного и овсяного печенья
50. Технология производства галет и крекеров.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
1) в горячей воде;
2) в теплой воде;
3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
1) глиадин и глютенин;
2)казеин и альбумин;
3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
1) денатурация;
2) адсорбция;
3) «сила муки».
4. Полуфабрикаты для подачи блюд:
а) блинчики
б) тарталетки
в) волованы
г) кулебяки
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
1) со слабой клейковиной;
2) со средней клейковиной;
3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
1) 200-225 0С;
2) 250-300 0С;
3) 125-150 0С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
1) сливочное масло;

2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки.
В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.
1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1…3мин.
1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .
1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.
1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется.
16. Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
1) 24 ч;
2) 1 ч;
3) 48 ч.
17. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
1) яйцепродукты и мука;
2) сахар и мука;
3) крахмал и мука.
18. **Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.**
1) 24 ч;
2) 1 ч;
3) 48 ч.

В заданиях 19-20 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.
19. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?
20. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений. (Б1.В.9)
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Тип задач проф. деятельности: проектный	ПК-4 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК 4.3 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: принципы технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Уметь: компоновать и подбирать оборудование для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Владеть: навыками технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ИК 4.4 Использует программные продукты в области проектирования	Знать: программные продукты в области проектирования предприятий индустрии питания	
				Уметь: использовать программные продукты в области проектирования предприятий индустрии питания	
				Владеть: программными продуктами в области проектирования предприятий индустрии питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	36
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Основы работы с программой AutoCad	10	20	30
1.	AutoCAD – универсальная среда проектирования	2		
	Знакомство с интерфейсом программы		4	
	Рабочие пространства. Рабочая среда пользователя.			6
2.	Построение объектов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad	2		
	Создание простых примитивов		4	
	Режимы рисования			6
3	Построение простых и сложных примитивов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad	2		
	Создание сложных примитивов		4	
	Полилинии. Применение полей. Эллипсы, сплайны, области.			6
4	Назначение слоев. Компоновка чертежа	2		
	Редактирование примитивов		4	
	Свойства объектов. Редактирование свойств объекта.			6
5	Файлы системы AutoCAD	2		
	Типы линий		4	
	Масштаб аннотаций			6
	Раздел 2. Оформление и компоновка чертежа	8	16	24
6	Особенности работы с текстом	2		
	Инструменты и свойства слоев		4	
	Вставка и редактирование растровых изображений. Подложки.			6
7	Работа с блоками и рисунками	2		
	Работа с текстом и размерами		4	
	Экспорт блоков и фрагментов чертежа.			6
8	Спецификация в Автокаде	2		
	Оформление чертежей. Рамки, форматы, штамп		4	
	Динамическое создание тел. Проецирование тел.			6
9	Нанесение размеров. Трехмерное моделирование	2		
	Построение и оформление чертежа		4	
	Принципы компоновки помещений и расстановки оборудования. Виды и видовые экраны			6

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы работы с программой AutoCad

Тема 1. AutoCAD – универсальная среда проектирования

В лекции рассматривается место компьютерной графики в современном мире информации и коммуникаций, графическая система AutoCAD как универсальная среда проектирования, а также средства пространственной ориентации.

Цель преподавания дисциплины «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» состоит в овладении современными программными и техническими средствами электронной вычислительной техники, функциональными возможностями и базовыми функциями автоматизированного проектирования, связанными с созданием и редактированием проектной документации, а также систем автоматизации при ее разработке.

Задачами изучения дисциплины в соответствии с поставленной целью, являются: формирование у студентов необходимых знаний умений и навыков, которые должен иметь специалист технического профиля.

Практическое занятие. Знакомство с интерфейсом программы.

1.1. Интерфейс. Работа с файлами. Настройка параметров чертежа.

1.2. Задание координат

Задание 1. Запуск AutoCAD и основные элементы пользовательского интерфейса.

Задание 2. Настроить Режим сетки как показано на рисунке

Задание 3. Построить замкнутую ломаную линию.

Задание 4. Построить окружность по трем точкам в режиме динамического ввода.

Задание 5. Построить равнобедренный прямоугольный треугольник с расположением катетов вдоль осей координат. Длина катетов 100 мм, длина гипотенузы 140,45 мм.

Задание 6. Построить деталь по заданным точкам

Самостоятельная работа. Изучить и описать рабочие пространства и рабочую среду пользователя.

Тема 2. Построение объектов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad

В лекции рассмотрены вопросы построения объектов, объектная привязка координат к точке объекта, к параллелям, к точкам пересечений, к средним точкам объектов. Основные команды программы AutoCAD.

Практическое занятие. Создание простых примитивов

2.1 Построение основных примитивов

2.2 Список основных команд AutoCAD

Задание 1. Построение отрезков

Задание 2. Построение окружностей. Разделить окружность на шесть равных частей.

Задание 3. Построение прямоугольника.

Задание 4. Построить вершины равностороннего треугольника со стороной 200 мм. Провести стороны треугольника. Построить все высоты.

Задание 5. Построить шестиугольник, вписанный в окружность. Радиус окружности 50 мм, центр окружности в точке 100,100.

Задание 6. Построить окружность заданного радиуса, касательную к двум лучам. В результате картинка на экране должна быть похожей на этот рисунок.

Задание 7. Построить две дуги с радиусом 50 мм с использованием разных параметров. Разместить их так, как показано на рисунке.

Самостоятельная работа. Изучить и описать режимы рисования.

Тема 3. Построение простых и сложных примитивов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad

В лекции рассматриваются вопросы создания простых (Точка, Отрезок, Круг (окружность), Дуга, Прямая, Луч, Эллипс, Сплайн, Текст) и сложных (полилиния, мультилиния, мультитекст, размер, выноска, допуск, штриховка и т.д.) примитивов, способы штриховки, заливки и редактирования объектов.

Практическое занятие. Создание сложных примитивов

3.1 Построение сложных примитивов

3.2 Штриховки и заливки

Задание 1. Построить арку на двух опорах. Опоры должны утолщаться к основанию.

Задание 2. Повторите построение арки. Выберите нулевую толщину линии

Самостоятельная работа. Изучить способы построения и начертить: Полилинии. Эллипсы, сплайны, области. Способы и особенности применение полей.

Тема 4. Назначение слоев. Компоновка чертежа

4.1 Редактирование примитивов

4.2 Создание массива

Любой графический объект рисунка обладает такими свойствами, как цвет, тип и вес линии, стиль печати. Расположение объектов на различных слоях позволяет упростить многие операции по управлению данными рисунка. Лекция раскрывает назначение слоев, создание и свойства слоев. Особенности пространства и компоновки чертежа.

Практическое занятие. Редактирование примитивов

Задание 1. Обрезка объектов

Задание 2. Копирование объекта

Задание 3. Создание подобных объектов.

Задание 4. Постройте произвольный объект и с помощью команды строки меню Изменить, Зеркало создайте зеркальное отражение объекта около заданной вами оси.

Задание 5. Создать прямоугольный массив.

Задание 6. Создать круговой массив.

Самостоятельная работа. Свойства объектов. Редактирование свойств объекта.

Тема 5. Файлы системы AutoCAD

Лекция раскрывает структуру файлов системы AutoCAD, отвечает на вопрос как происходит обмен графическими базами данных с другими пакетами, способы оформления файлов-шаблонов. На предприятиях и в организациях принято соблюдать установленные стандарты и правила. Как показывает практика, над одним проектом очень часто может работать сразу несколько человек и вопрос о поддерживании «единого стиля» ставится очень остро. В таких случаях целесообразно применять файлы стандартов оформления.

Практическое занятие. Типы линий

5.1 Установка типа линии

5.2 Создание своего типа линии

Задание 1. Создание двухцветной линии (цвета равномерно чередуются по длине). Изменение слоя.

Задание 2 создание пользовательского типа линии

Задание 3. Создать пользовательский тип линии, в состав которого входят буквы и штрихи.

Самостоятельная работа. Изучить масштаб аннотаций

Раздел 2. Оформление и компоновка чертежа

Тема 6. Особенности работы с текстом

С каждой текстовой надписью в AutoCAD связан некоторый текстовый стиль.

При нанесении надписей используется текущий стиль, в котором заданы шрифт, высота, угол поворота, ориентация и другие параметры. В одном рисунке можно создавать и использовать несколько текстовых стилей, причем их быстрое копирование из одного рисунка в другой обеспечивается благодаря Центру управления.

Текстовые стили представляют собой неграфические объекты, которые также хранятся в файле рисунка. Все текстовые стили, кроме Standard, пользователь создает по своему желанию.

В лекции рассматриваются текстовые стили их создание и изменение. Однострочный и многострочный текст. Способы работы с многострочным текстом в AutoCAD.

Практическое занятие. Инструменты и свойства слоев

6.1 Параметры и инструменты слоя

6.2 Работа со списком слоев в Диспетчере свойств слоев

Задание 1 Создание слоя

Задание 2 Удаление слоя

Задание 3 Задание текущего слоя

Задание 4 Работа со списком слоев

Задание 5 Блокирование и разблокирование слоя

Задание 6 Изменение видимости слоев

Задание 7 Создание копии объекта на другом слое

Задание 8 Объединение слоев

Самостоятельная работа. Изучить и применить в чертеже способы вставки и редактирования растровых изображений. Подложки.

Тема 7. Работа с блоками и рисунками

Лекция раскрывает вопросы создания и вставки блоков, а также рисунка

Практическое занятие. Работа с текстом и размерами

Задание 1 Создание однострочного текста

Задание 2 Исходное форматирование текста.

Самостоятельная работа. Изучить особенности экспорта блоков и фрагментов чертежа.

Тема 8. Спецификация в Автокаде

В лекции рассматривается понятие спецификация порядок разработки спецификаций и технических требований. Спецификации могут содержать информацию, полученную из внешних и блочных ссылок, которые, как правило, должны присутствовать на том же чертеже, что и спецификация.

Практическое занятие. Оформление чертежей. Рамки, форматы, штамп

8.1 Оформление чертежей

8.2 Монтажная привязка оборудования.

Задание 1. На основе шаблона MyFile.dwt создайте шаблон формата А3 с горизонтальной ориентацией.

Задание 2. На основе шаблона MyFile.dwt создайте шаблон формата А4 с вертикальной ориентацией.

Самостоятельная работа. Изучить динамическое создание и проецирование тел.

Тема 9. Нанесение размеров. Трехмерное моделирование

В лекции рассматривается многообразие режимов простановки размеров, а также настройка параметров размеров согласно ЕСКД. Особенности постановки и редактирования размеров и трехмерного моделирования.

Практическое занятие. Построение и оформление чертежа

9.1. Правила размещения и расстановки оборудования в производственных помещениях

9.2. Вывод чертежа на печать

9.1. Правила размещения и расстановки оборудования в производственных помещениях

Задание 1. В приложении 1, выберите один из вариантов цеха и начертите его, учитывая толщину стен, перегородок, размещение окон и дверей. Используя таблицу 1.1 (приложения 1), начертите оборудование по размерам, указанным в варианте задания и разместите его в цехе согласно ходу технологического процесса (расстановку оборудования можно выполнять на новом слое чертежа).

Самостоятельная работа. Изучить принципы компоновки помещений и расстановки оборудования. Виды и видовые экраны.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник для вузов/Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с. ISBN 978-5-4377-0012-9 – Текст непосредственный.

2. Полещук, Николай. Самоучитель AutoCAD 2014/Н. Н. Полещук. - СПб.: БХВ-Петербург, 2014. – 464 с. – ISBN 978-5-9775-3292-1 – Текст непосредственный.

3. Абросимов, С.Н. Основы компьютерной графики САПР изделий машиностроения (MCAD): учебное пособие / С. Н. Абросимов. - Санкт-Петербург: БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2014. – 206 с. – ISBN 978-5-85546-798-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/63672 (дата обращения: 23.10.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] / Т. Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. - М.: КолосС, 2008. - 247 с. - ISBN 978-5-9532-0590-0 – Текст непосредственный

4. Хамицаева З.С., Волох Е.Ю. методические указания для проведения практических занятий для студентов очной и заочной формы обучения по дисциплине «Автоматизированные системы проектирования предприятий общественного питания». Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2022. – 88 с.

5. Гасиева, В.А. Волох Е.Ю. Учебно-методическое пособие по написанию курсового проекта для бакалавров по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для бакалавров всех форм обучения. Квалификация (степень): бакалавр. Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2020. – 99 с.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Лицензионное программное обеспечение
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Компьютерный класс. факультет биотехнологии. Системные блоки AMD Athlon (tm) IIx3 445 3.10 GHz (10 шт); Монитор BenQ 17 дюймов (10 шт); Системный блок AMD Athlon (tm) XP 2500+ (3 шт.); Монитор Acer 15 дюймов (3 шт); Проектор Acer (1 шт); Экран белый (1 шт); Стол компьютерный деревянный (20 шт); Стул металлический (23 шт)

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.
Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрены)

6.2. Вопросы к зачету с оценкой

1. Какие графические примитивы вы знаете?
2. Назовите системы представления углов в графической среде AutoCad.
3. Назовите методы построения углов.
4. Что такое объектная привязка? Для чего она предназначена?
5. Командная строка. Как пользоваться опциями командной строки?
6. Выбор объектов. Прямоугольная и секущая рамки.
7. Виды полилиний. Преобразование объектов в полилинии. Опции команды.
8. Какие команды редактирования вы знаете?
9. Особенности построения многоугольников, прямоугольников, эллипсов.
10. Отрезки. Построение горизонтальных и вертикальных отрезков. Как задать толщину, тип линии.
11. Виды текстов. Особенности текстового редактора. Настройка шрифтов согласно ЕСКД.
12. Какие виды курсора вы знаете?
13. Какие состояния графического курсора вы знаете?
14. Как меняется курсор при выборе объектов?
15. Язык программирования Lisp. Простановка допусков.
16. Пользовательская система координат в пространстве.
17. Как пользоваться окном «Свойства объектов»? Какие сведения оно содержит?
18. Простановка линейных размеров. Цепочка размеров. Базовый размер. Настройка параметров размеров согласно ЕСКД.
19. Текст. Проверка орфографии в тексте. Подключение словаря MS Word.
20. Слои. Особенности работы со слоями.
21. Что должно входить в состав интерфейса программы AutoCad при работе с примитивами? Опишите.
22. Как изменить цвет и параметры графического экрана?
23. Сопряжение объектов. Возможности команды Fillet.
24. Для чего предназначена конструкторская линия? Какие опции она содержит?
25. Редактирование полилиний. Преобразование объектов в полилинии.
26. Использование команды Soldraw для нанесения штриховки.
27. Трассировка объектов. Применение при построении чертежей.
28. Команды для получения справочной информации об объектах.
29. Создание сечений и разрезов.
30. Опции сохранения чертежа.
31. Как сохранять файлы, созданные в более поздней версии AutoCad?
32. Возможности команды Массив.
33. Объемное моделирование. Просмотр модели с использованием типовых направлений проецирования.
34. Как вытащить на экран нужную панель инструментов? Как установить кнопки редко используемых команд?
35. Сопряжение объектов.
36. Построение касательных к окружностям.
37. Сопряжение окружностей радиусом R.
38. Особенности печати.
39. Размеры. Методы простановки допусков/
40. Основные команды построения элементарных геометрических элементов.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Какая компания занимается разработкой программного обеспечения для автоматизации проектирования

- (•) Autodesk
- ( ) IronCAD
- ( ) Mechanical

- САПР

2. Что обозначает данный знак
- поворот объекта
- выделение объекта
- быстрое перемещение по графической зоне экрана
- копирование объекта

3. Что такое вес линий
- ширина или толщина, с которой линия будет выводиться на внешнее устройство
- копирование объекта
- длина объекта

4. С помощью какого знака задается относительный ввод в декартовых координатах
- знак *
- знак +
- знак /
- знак @

5. С помощью какого знака производят разделение координат x и y
- знак тире
- знак @
- точкой
- запятой

6. Какой из ниже перечисленных графических примитивов не относиться к простым
- полилиния
- окружность
- отрезок
- точка

7. Как называется объект, состоящий из пучка ломаных, параллельных друг другу линий
- окружность
- точка
- мультилилиния
- отрезок

8. Какие из ниже перечисленных функций не относятся к объектам редактирования
- зеркальное отображение
- мультитекст
- перемещение

- копирование

9. Что такое 3-d моделирование. Это - …
- создание разрезов в трех проекциях
- создание пространственного объекта
- создание плоского чертежа

10. Имеется ли в программе «AutoCAD» редактор текста
- да имеется
- нет такой функции

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023год

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		ПК 5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИК 5.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические, семинарские занятия	СРС
	Раздел 1 Структура индустрии гостеприимства			
	Тема 1. Предмет и задачи курса* (просмотр видеофильма)	2	2	
	Тема 2. Сегменты индустрии гостеприимства * (слайд-презентация)	2	4	6
	Тема 3. Гостиничные цепи	2	4	12
	Тема 4. Эксплуатация гостиниц	2	4	8
	Тема 5. Организационная структура гостиничного предприятия *(слайд-презентация)	2	4	10
	Раздел 2 Организация работы предприятий индустрии гостеприимства			
	Тема 6. Предприятия питания в структуре индустрии гостеприимства	2	4	10
	Тема 7. Технологический цикл обслуживания в гостинице* (видеофильм)	2	6	14
	Тема 8. Отдых, тематические парки	2	4	20
	Тема 9. Азартные игры и организованные встречи	2	4	10
	ИТОГО	18	36	90

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Структура индустрии гостеприимства

Тема 1. Предмет и задачи курса

Дисциплина «Основы индустрии гостеприимства» является предметом, формирующим у будущих специалистов понятия о целостной системе предприятий сферы гостеприимства. Основная цель курса – сформировать представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства. Задачи дисциплины: дать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства; познакомить с историческими этапами формирования мировой индустрии гостеприимства; рассмотреть тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства; рассмотреть нормативно – правовую базу регулирования международной и российской индустрии гостеприимства; проанализировать особенности управления предприятиями индустрии гостеприимства; уделить внимание процессам продвижения услуг в индустрии гостеприимства; научить студентов использовать полученные теоретические знания на практике и в процессе проведения тренинговых занятий.

Сущность и понятие гостеприимства. История развития.

Практическая работа 1.

Сущность и понятие гостеприимства. Посегментарная характеристика индустрии гостеприимства. Средства размещения в эпоху Античности. Средневековые условия размещения. Исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Древний период (IV тыс. до н.э. – 476 г. н.э.). Средние века (V - XV вв. н.э.).XII-XIII веках. XVIII век. Эволюция предприятий гостиничной индустрии в РФ и в мире. Современное состояние и перспективные направления в индустрии гостеприимства.

Самостоятельная работа: Международные гостиничные организации. Функциональные требования к гостиницам

Тема 2. Сегменты индустрии гостеприимства *

Предприятия размещения. Типология гостиниц и классификация средств размещения. Классификация гостиниц в разных странах.

Практическая работа 2.

Регламентация классификаций гостиниц на межнациональном и национальном уровнях, а также в рамках гостиничных цепей, ассоциаций, союзов. Классификация гостиниц по месту расположения. Классификаций гостиниц по уровню, ассортименту и стоимости услуг. Классификаций гостиниц по условия пользования. Классификаций гостиниц по функциональному назначению. Классификация гостиниц в России.

Самостоятельная работа: Международные правила разрешения конфликтов между постояльцами, туроператорами и предприятиями гостиничной индустрии.

Тема 3. Гостиничные цепи

Понятие гостиничной цепи. Франчайзинг в индустрии гостеприимства. Контрактное управление Требования к персоналу гостиницы и его подготовка.

Практическая работа 3. Решение ситуативных задач

Самостоятельная работа: Турпоездка как юридический факт. Права и обязанности туриста; Типы туристских формальностей; Значение туристских формальностей.

Тема 4. Эксплуатация гостиниц

Архитектурные и технические решения. Инвестиционные стратегии в гостиничном бизнесе. Требования к персоналу гостиницы и его подготовка.
Практическая работа 4.
Самостоятельная работа: Ответственность оператора перед хотельером.

Тема 5. Организационная структура гостиничного предприятия
Служба приема и размещения. Служба бронирования. Служба хозяйственного обеспечения. Инженерно-техническая служба. Служба питания.
Практическая работа 5. Принципы функционирования основных служб гостиничного предприятия.
Структура службы управления номерным фондом. Функции службы бронирования и резервирования. Функции службы приема и размещения. Функции административно – хозяйственной службы. Особенности функционирования вспомогательных служб в гостинице.
Самостоятельная работа: Документооборот процесса производства турпродукта, продажи турпродукта, работы с агентствами – бухгалтерская отчетность в турфирме – документы ассортимента турфирмы – уставные документы турфирмы.

Раздел 2 Организация работы предприятий индустрии гостеприимства
Тема 6. Предприятия питания в структуре индустрии гостеприимства
Классификация предприятий питания в РФ, Уокеру и Мишлену. Виды обслуживания на предприятиях питания. Методы и способы обслуживания на предприятиях питания. Кейтеринг.
Практическая работа 6.
Современные тенденции развития индустрии питания; Классификация предприятий общественного питания; Нормативно – правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания; Организационная структура предприятий питания; Методы и способы обслуживания на предприятиях питания; Кейтеринг в современном ресторане;
Служба питания в гостинице; Виды питания; Виды завтраков.
Самостоятельная работа Определение иностранной валюты и резидентуры РФ – направления государственного валютно-финансового контроля в РФ – смысл валютных формальностей – ограничения на провоз иностранной и национальной валюты через границу РФ.

Тема 7. Технологический цикл обслуживания в гостинице*
Этапы технологического цикла обслуживания клиентов в гостинице. Бронирование: источники запросов на бронирование, типы бронирования, аннуляция бронирования;. Заезд, регистрация и размещение гостей: порядок регистрации, обслуживание гостей во время проживания, организация отдыха и развлечений, услуги питания; Выезд и выписка гостя: порядок расчета за проживание
Практическая работа 7 Этапы технологического цикла обслуживания клиентов в отеле. Бронирование: источники запросов на бронирование, типы бронирования, аннуляция бронирования. Заезд, регистрация и размещение гостей: порядок регистрации, обслуживание гостей во время проживания, организация отдыха и развлечений, услуги питания. Выезд и выписка гостя: порядок расчета за проживание в гостинице.
Деловая игра: Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице. Решение ситуативных задач

Самостоятельная работа: Виды конфликтов в гостиничном бизнесе и пути их разрешения. Права и обязанности постояльца.
Тема 8. Отдых, тематические парки
Досуг и хорошее здоровье Коммерциализация отдыха. Тематические парки. Клубы. Некоммерческий отдых.
Практическая работа 8. Маркетинговые коммуникации в индустрии гостеприимства; Стратегии маркетинга. Группы потребителей гостиничного продукта и их характеристики. Составление и реализация программ лояльности. Пиар-деятельность в гостиничном бизнесе. Роль рекламы в продвижении услуг. Прямые продажи в сфере сервиса. PR в продвижении услуг; Современные маркетинговые технологии продвижения услуг.
Самостоятельная работа: Определение визы и визового режима – типы виз – типы визовых режимов в отношении граждан РФ – правила получения туристических виз – консульские и посольские службы иностранных государств на территории РФ – визовый режим РФ в отношении иностранных туристов.

Тема 9. Азартные игры и организованные встречи
Азартные игры как развлечение. Исторический обзор. Виды организованных встреч. Ключевые участники отрасли (бюро, конференц-центры). организация безопасности встреч и конференций
Практическая работа
Самостоятельная работа: Содержание, смысл и цели санитарно-эпидемиологических формальностей – правила санитарно-гигиенической безопасности туристов при посещении ряда государств – правила карантина и приграничного санитарно-эпидемиологического контроля РФ

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. .– М. : ЮНИТИ-ДАНА, 201.– 1071 с. .– (Серия «Зарубежный учебник»). – ISBN 978-5-238-01263-6.
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118384 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство [Текст] : учеб. пособие для вузов: пер. с англ. / Джон Р. Уокер. - 4-е изд. - М. : ЮНИТИ, 2008. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01392-3.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Унифицированная система классификации средств размещения (включая специализированные службы общественного питания) Европейской общественной ассоциации «HotelStars».Практикум для обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Международные гостиничные технологии» : учебное пособие. — Сочи : СГУ, 2022. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351383 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Текст] : учебное пособие для вузов / А. Э. Саак, М. В. Якименко. - СПб. : Питер, 2007. - 432 с. - (Учебное пособие). - ISBN 978-5-469-01667-0
3. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр, 2011. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7 :

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Эволюция предприятий гостиничной индустрии в РФ и в мире.
2. Характеристика гостиничного бизнеса на современном этапе развития.
3. Сущность и понятие гостеприимства. Сегменты индустрии
4. Гостиничные цепи как специфическая черта современного этапа развития гостиничного бизнеса.
5. Определение предприятия размещения и гостиничной услуги. Уровни гостиничного продукта.
6. Типология гостиничных предприятий.
7. Современные системы классификации отелей по уровню комфорта.
8. Основные принципы европейской системы классификации отелей.
9. Типология гостиничных номеров.
10. Организационная структура управления отелем.
11. Характеристика зданий и помещений гостиничного комплекса
12. Формы включения отеля в гостиничную цепь.
13. Служба бронирования отеля. Типы политики бронирования современного гостиничного предприятия.
14. Служба питания отеля и ее состав.
15. Виды питания. Виды завтраков в гостинице
16. Банкетная служба. Виды банкетов
17. Виды и методы обслуживания на предприятиях питания.
18. Кейтеринговое предприятие питания
19. Функции службы приема и расчетной части современного отеля.
20. Служба эксплуатации номерного фонда и служба безопасности.
21. Функции и задачи инженерно-технической службы
22. Управление по контракту как форма управления отелем.
23. Франчайзинг как форма управления современным отелем.
24. Договор франшизы и его содержание.
25. Требование к персоналу гостиницы и его подготовка.
26. Архитектурные и технические решения в гостиничном предприятии.
27. Подбор персонала в современном отеле.
28. Этапы технологического цикла обслуживания гостя в гостинице
29. Досуг и отдых. Коммерциализация отдыха
30. Тематические парки
31. Некоммерческий отдых
32. Азартные игры как развлечение. Исторический обзор
33. Роль глобальной сети Интернет для автоматизации предприятий индустрии гостеприимства
34. Компьютерные системы и программы бронирования

35. Виды организованных встреч
36. Безопасность встреч и конференций
37. Международные правила разрешения конфликтов между постояльцами, туроператорами и предприятиями гостиничной индустрии.
38. Виды конфликтов в гостиничном бизнесе
39. Права и обязанности постояльца
40. Туристические формальности как правовые нормы.
41. Определение визы и визового режима. Типы виз.
42. Международные гостиничные правила и их содержание
43. Безрисковые формы сотрудничества туроператора и отеля
44. Смысл и содержание франкфуртской таблицы
45. Виды туристской рекламы и ее рейтинг

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Какие изменения эпохи Средневековья характерны для индустрии туризма и гостеприимства:

- уменьшение количества путешествий;
- изменение основных направлений путешествий;
- изменение целей поездок;
- разбойничество

2. Какой из перечисленных факторов послужил в XV-XVI вв. толчком к развитию сервисных отраслей в Европе:

- технический прогресс;
- географические открытия;
- пересмотр обществом отношения к человеческой жизни;
- передел собственности

3. Назовите путь развития, характерный для европейской гостиничной индустрии второй половины XX в.:

- экстенсивный;
- интенсивный
- прогрессивный
- революционный

4. Какую стратегию развития применяет гостиничное предприятие, если различает свой продукт по ценам, типу или структуре услуг:

- стратегию расширения;
- стратегию специализации;
- стратегию классификации продукта
- стратегия экономии

5. При заключении договора на управление гостиничным предприятием все финансовые и юридические вопросы по существу находятся в компетенции:

- владельца гостиницы;
- управляющей компании
- мэрии
- ВТО.

6. Что из перечисленного может быть формой присоединения гостиницы к гостиничной цепи:

- франчайзинговое соглашение;
- договор на управление;
- строительство гостиницы;
- покупка гостиничной цепью;

7. Согласно Закону «Об основах туристской деятельности в РФ», временные выезды (путешествия) граждан РФ, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее граждане) с постоянного места жительства в оздоровительных, в познавательных и оздоровительных целях называется:

- туризм;
- проезд;
- поездка;
- вояж;

8.Гостиницы, которые не предоставляют никаких услуг, кроме размещения, без общественных помещений называются

- резидентский отель;
- ботель;
- флайтель;
- ези-отель;

9.Как называются средства размещения с ограниченным ассортиментом услуг, используемые в качестве временного жилья, где номера состоят из гостиной и спальни, иногда с небольшой кухней:

- апарт-отели;
- сюит-отели;
- резидентские гостиницы
- флайтель;

10. Номерной блок какого типа средства размещения ежегодно имеет одного владельца, проживающего в нем определенное время, а в остальное время сдающего его в аренду:

- таймшер-отеля;
- кондоминимум-отеля;
- апарт-отели;
- резидентские отель.

11. Если в гостиничном сооружении форма следует за функцией, то такое направление архитектуры называется:

- функционализмом;
- классическим;
- готика;
- рококо.

12. Максимальное увеличение площадей нежилых помещений характерно:

- для высокоразрядных отелей;
- для низкокатегорийных средств размещения;
- для среднеразрядных;
- для всех средств размещения;

13.Лобби — это часть:

- административных помещений;
- хозяйственно-технических помещений;
- общественных помещений;
- жилых помещений.

14. Отметьте, что из перечисленного может являться вознаграждением:

- зарплата;
- премия;
- страхование;
- уважение родственников;

15. К кому должно быть обращено содержание миссии гостиничного предприятия:

- к клиентам;

- к служащим;
- к управленческому звену;
- к владельцу

16. Какие из данных подразделений относятся к центрам прибыли, а какие к центрам поддержки:

- бухгалтерия,;
- номерной фонд;
- отдел кадров;
- медицинская служба

17. Какие из данных подразделений относятся к центрам поддержки:

- бухгалтерия,;
- номерной фонд;
- служба питания;
- медицинская служба

18.Подразделения, выполняющие административные функции, относятся:

- к административной зоне переднего плана;
- к административной зоне заднего плана
- к производственной зоне
- никуда не относятся

19.Что из перечисленного является формой гарантированного бронирования:

- предварительная оплата услуг;
- использование кредитной карты;
- туристский ваучер;
- договоренность по телефону

21.Обеспечение функционирования всех систем и оборудования, достижение определенных финансовых результатов за счет рационального использования ресурсов — это задачи:

- службы хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы;
- инженерно-технической службы;
- службы ночного аудита
- службы безопасности.

22.Оплата труда и вознаграждения являются сферой компетенции:

- кадровой службы;
- руководителей подразделений;
- либо то, либо другое (в зависимости от применяемой на предприятии системы управления персоналом)
- бухгалтерии.

23.Согласно сложившейся практике гостиничного бизнеса, наиболее эффективной является система управления:

- с иностранным менеджментом;
- акционерной гостиницей или частной;
- гостиницей ведомственного подчинения
- муниципальная гостиница.

24. Денежная сумма, которую франшизополучатель платит франшизодателю за право пользования торговой маркой называется:

- расходы
- роялти-платежи
- взносы
- доходы

25. Сфера предпринимательской деятельности, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся дружелюбием по отношению к гостям называется:

- индустрия гостеприимства
- гостиничная индустрия
- индустрия размещения
- индустриальное гостеприимство

26.Сектор индустрии гостеприимства, специализирующийся на предоставлении ночлега гостям называется:

- сектор торгового обслуживания
- сектор размещения
- сектор питания и напитков
- сектор транспорта

27.Сектор индустрии гостеприимства, специализирующийся на предоставлении отдыха и развлечений называется:

- реструктуризация
- рекреация
- реанимация
- дегидротация

28. Любой объект, регулярно или эпизодически предоставляющий туристом места для ночевки есть :

- средство размещения
- средство распределения
- средство передвижения
- средство питания

29. Как классифицируются средства размещения:

- по вместимости
- по месту расположения
- по целевому рынку
- все вышеперечисленное

30. Какая система классификации гостиничных предприятий используется в России:

- система корон
- система звезд
- система букв
- система разрядов

31.В какой стране используется система ключей при классификации гостиничных предприятий:

- Испания
- Англия
- Исландия
- Италия

32.В какой стране используется система классов при классификации гостиничных предприятий:

- Германия
- Австрия
- Таиланд
- Венгрия

33. Объединение нескольких гостиничных предприятий в коллективный бизнес, осуществляемый под единым руководством, в рамках общей концепции продвижения продукта и под общей индивидуально узнаваемой торговой маркой есть:

- Гостиничная цепь

- Гостиничная индустрия
- Гостиничный бизнес
- Гостиница

34. Назовите основные преимущества для вхождения в гостиничную цепь:
- Обслуживание большого количества клиентов за счет перераспределения
- Использование единой системы бронирования
- Централизованное приобретение крупных партий товаров и оборудования
- Все вышеперечисленное

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)

Факультет Инженерный

Кафедра Технические системы в агробизнесе

Учебный год 2023 – 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИК 3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.	Знать: Основы знаний инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания Уметь: Применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания Владеть: Навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
		ИК 3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.	Знать: основы инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания Уметь: применять знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания Владеть: навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	-
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1		1	3	4
1	Раздел – 1 Основы холодильной техники. Тема: 1. Физические процессы и способы получения искусственного холода.	2	2	8
2	Тема:2. Термодинамические основы холодильных машин	2	2	8
3	Тема:3. Рабочий процесс поршневого компрессора	2	2	8
4	Раздел – 2 Холодильная технология продуктов питания. Тема: 4. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов.	2	2	8
5	Тема: 5. Основные процессы холодильной обработки пищевых продуктов и сырья.	2	2	8
6	Тема: 6. Тепло – и массообменные процессы в холодильной технологии	2	2	8
7	Раздел – 3 Выбор холодильного оборудования и их автоматизация. Тема: 7. Охлаждаемые помещения и холодильное оборудование предприятий общественного питания.	2	2	8
8	Тема: 8. Расчет теплопритоков в охлаждаемые камеры и выбор холодильного оборудования.	2	2	8
9	Тема: Принципы и средства автоматизации.	2	2	8
Итого:		18	18	72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы холодильной техники.

Тема 1. Физические процессы получения низких температур.

Лекционное занятие 1. Физические процессы и способы получения искусственного холода . Цели и задачи дисциплины. Общие сведения процесса. Консервирование пищевых продуктов холодом как средство длительного сохранения их вкусовых и питательных свойств. Понятие об основных процессах холодильного консервирования пищевых продуктов - охлаждении, подмораживании, замораживании, хранении и размораживании. Холодильная технология и холодильная техника. Холодильная технология продуктов питания. Состав и свойства пищевых продуктов Холодильная техника. Физическая сущность и способы получения искусственного холода. Физические процессы получения низких температур. Способы охлаждения и получения низких температур: фазовые переходы, дросселирование, адиабатическое расширение, вихревой эффект, термоэлектрическое охлаждение.

Лабораторное занятие 1. Типы холодильных машин. Изучить устройство и принцип работы воздушной, паровой компрессионной, абсорбционной, пароэжекторной холодильных машин.

Темы для самостоятельной работы. Воздушное охлаждение. Жидкостное охлаждение. Вакуумное охлаждение. Интенсификация процесса охлаждения. Термоэлектрический эффект. Энергия фазовых переходов.

Тема 2. Термодинамические основы холодильных машин .

Лекционное занятие 2. Термодинамические основы холодильных машин . Принцип работы холодильной машины. Основные элементы холодильных машин: компрессора, конденсаторы, испарители, дросселирующие устройства. Их назначение, классификация и принципы подбора. Обратный цикл Карно. Термодинамические основы холодильных машин. Второй закон термодинамики. Изображение обратного кругового процесса в термодинамических диаграммах. Термодинамические диаграммы T - S и I – lgp. Холодильные агенты и хладоносители.

Лабораторное занятие 2. Компрессоры холодильных машин. Изучить устройство и работу основных типов компрессоров холодильных машин. Классификация компрессоров холодильных машин. Привести описание устройства и работы основных типов компрессоров холодильных машин.

Темы для самостоятельной работы. Типы испарителей холодильных машин. Типы конденсаторов холодильных машин. Вспомогательное оборудование холодильных машин. Теплота термодинамических процессов. Термодинамические циклы. Основные термодинамические процессы.

Тема 3. Рабочий процесс поршневого компрессора .

Лекционное занятие 3. Рабочий процесс поршневого компрессора . Теоретический рабочий процесс компрессора. PV – диаграмма процесса. Теоретическая подача компрессора. Действительный рабочий процесс компрессора: действительная подача компрессора, мертвый объем; мертвое пространство компрессора; дросселирование в компрессоре, в клапанах и трубопроводах; подогрев пара в компрессоре, при всасывании; потери через неплотности в клапанах и поршневых кольцах; конденсация пара в цилиндре и прочие потери; коэффициент подачи компрессора. Холодопроизводительность компрессора. Мощность компрессора и энергетические потери.

Лабораторное занятие 3. Построение теоретического рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины . Изучить, рассчитать и построить цикл паровой компрессионной холодильной машины. Энтальпия хладагента, удельный объем.

Изотермический процесс, адиабатический процесс. Параметры состояния холодильного агента.

Темы для самостоятельной работы. Расчет теоретического рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины. Выбор Компрессора.

Тема 4. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов

Лекционное занятие 4. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов (2 ч). Принципы сохранения пищевых продуктов. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов. Воздействие низких температур на клетки, ткани и организмы. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении

Лабораторное занятие 4. Охлаждение пищевых продуктов.. Изучить методику расчета процесса охлаждения пищевых продуктов, выполнить расчет процесса охлаждения. Общие сведения о процессе охлаждения. Определение продолжительности охлаждения и тепловой нагрузки охлаждающих приборов. Критерий Фурье. Безразмерной коэффициент температуры. Критерий Био. Номограмма для определения продолжительности охлаждения мяса (пластины, цилиндра). Энтальпия продукт.

Темы для самостоятельной работы. Общие сведения о процессе охлаждения. Воздушное охлаждение. Охлаждение в жидкой среде. охлаждение мяса. охлаждение мяса птицы и яиц. охлаждение рыбы. Охлаждение молока молочных продуктов. Охлаждение плодов и овощей. Вакуумное охлаждение. Гидроохлаждение. Снегование.

Тема 5. Основные процессы холодильной обработки пищевых продуктов и сырья.

Лекционное занятие 5. Основные процессы холодильной обработки пищевых продуктов и сырь . Процесс охлаждения. Процессы замораживания и подмораживания. Механизм вымерзания воды (теория кристаллообразования), механическая теория, теория солевой денатурации. Отепление и размораживание. Отепление охлажденных продуктов. Размораживание пищевых продуктов.

Лабораторное занятие 5. Замораживание пищевых продуктов). Изучить методику расчета процесса замораживания пищевых продуктов, выполнить расчет процесса замораживания. Общие сведения о процессе замораживания, температура в центре замороженного продукта. Расчет продолжительности замораживания. Расчет холода на замораживание.

Темы для самостоятельной работы. Классификация методов размораживания. Изменения, происходящие в продуктах в процессе размораживания. Устройства для размораживания сырья и продуктов питания.

Тема 6. Тепло- и массообменные процессы в холодильной технологии .

Лекционное занятие 6. Тепло- и массообменные процессы в холодильной технологии). Теплофизические свойства пищевых продуктов и их изменения. Теплофизические свойства пищевых продуктов. Изменение теплофизических параметров пищевых продуктов и температурные графики процесса замораживания. Тепло- и массообменные процессы в холодильной технологии. Тепловой расчет процесса охлаждения. Тепловой расчет процесса замораживания. Тепло- и массообмен при холодильном хранении. Тепло- и массообмен при размораживании.

Лабораторное занятие 6. Компоновка охлаждаемых помещений холодильников. Изучить основные требования предъявляемые к холодильникам и методику расчета охлаждаемых помещений холодильников. Общие сведения о холодильниках и компоновке их охлаждаемых помещений. Методика расчета параметров охлаждаемых помещений холодильников. По данным варианта таблицы 1, по аналогии примера 1, определить размеры холодильника для длительного хранения продукта из таблицы 2, соответствующий номеру варианта.

Темы для самостоятельной работы. Холодильное хранение. Условия хранения продуктов в холодильных камерах. Изменения продуктов в процессе хранения. Усушка продуктов и меры ее сокращения. Образование и роль защитных оболочек. Затаривание продуктов и размещение их в камерах холодильника. Способы охлаждения камер хранения и размещение в них приборов охлаждения. Сроки холодильного хранения пищевых продуктов. Особенности технологии хранения продуктов. Хранение продуктов в регулируемой газовой среде.

Тема 7. Охлаждаемые помещения и холодильное оборудование предприятий общественного питания .

Лекционное занятие 7. Охлаждаемые помещения и холодильное оборудование предприятий общественного питания. Холодильники предприятий общественного питания. Классификация холодильных машин и установок. Классификация торгового холодильного оборудования. Изоляция охлаждаемых камер. Расчет. Нормы загрузки и способы укладки товаров. Выбор установок для тепловой (холодильной) обработки продуктов.

Лабораторное занятие 7. Изоляция охлаждаемых помещений. Изучить основные параметры и методику расчета изоляции охлаждаемых помещений холодильников. Коэффициенты теплопередачи и теплопроводности. Характеристика параметров изоляции охлаждаемых помещений холодильников. Методика расчета параметров изоляции охлаждаемых помещений холодильников.

Темы для самостоятельной работы. Холодильное технологическое оборудование. Воздушные морозильные аппараты. Тележечные аппараты. Флюидизационные аппараты. Контактные морозильные аппараты. Плиточные аппараты. Роторные аппараты. Барабанные аппараты. Ленточные аппараты. Погружные (иммерсионные) аппараты. Азотные аппараты. Сублимационные установки.

Тема 8. Расчет теплопритоков в охлаждаемые камеры холодильника и выбор холодильного оборудования .

Лекционное занятие 8. Расчет теплопритоков в охлаждаемые камеры холодильника и выбор холодильного оборудования . Общие сведения процесса. Расчет теплопритоков в камеры холодильника. Расчет и подбор холодильного оборудования.

Лабораторное занятие 8. Современные системы водоотведения перерабатывающих производств . Изучить основные параметры и методику расчета изоляции охлаждаемых помещений холодильников. Характеристика параметров изоляции охлаждаемых помещений холодильников. Методика расчета параметров изоляции охлаждаемых помещений холодильников.

Темы для самостоятельной работы. Расчет и подбор камерного оборудования. Торговое холодильное оборудование. Автоматы для продажи штучных товаров. Автоматы для продажи жидких товаров. Ограждающие конструкции холодильников. Характеристика материалов.

Тема 9. Принципы и средства автоматизации .

Лекционное занятие 9. Принципы и средства автоматизации . Понятие системы управления. Виды автоматизации в торговом процессе. Измерение параметров технологических процессов. Основные понятия. Устройство средств автоматизации. Общие принципы построения измерительных преобразователей (датчиков).

Лабораторное занятие 9. Приборы автоматики холодильных машин). Изучить устройство, принципы работы и регулировки приборов автоматики. Привести схему, принцип работы и регулирование параметров двухпозиционного регулятора (реле), температуры. Привести схемы (одноблочного реле давления РД-1-01 и двублочного реле давления Д220 принцип работы и регулировка. Привести схему регулятора перегрева

(терморегулирующего вентиля ТРВ) с внешним отбором тепла, принципы работы. Привести схему, принципы работы, соленоидного вентиля типа СВМ.

Темы для самостоятельной работы. Устройство для контроля и регулирования давления. Устройство для контроля и регулирования температуры. Устройство для контроля и регулирования уровня. Измерители массы и автоматические датчики. Измерители расхода

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Холодильная техника. Краткий курс лекций : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, С. Х. Исаев, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/.
2. Усов, А. В. Основы холодильной техники : учебное пособие / А. В. Усов, И. А. Короткий. — 2-е изд. перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-936-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book.
3. Сергеев, А. А. Холодильная техника и технологии : учебное пособие / А. А. Сергеев, Н. Ю. Касаткина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Большаков, С.А. Холодильная техника и технология продуктов питания: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / С.А. Большаков. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 304 с. ISBN 5-7695-1229-6.
2. Румянцев, Ю.Д. Холодильная техника: Учебник для вузов / Ю.Д. Румянцев, В.С. Калюнов. – СПб.: Изд-во «Профессия», 2003. – 360 с. ISBN 5-93913-008-9.
3. Шавра В. М. Основы холодильной техники и технологии пищевых отраслей промышленности: Учебник для вузов / В.М Шавра. — М.: Дели принт, 2002.
4. Зеликовский, И.Х. Малые холодильные машины и установки: Справочник / И.Х. Зеликовский, Л.Г. Каплан. – М.: Агропромиздат, 1989 г. – 672 с. ISBN 5-10-000203-4.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64;
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, рефрактометр ИРФ-454, , анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, , сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету.

1. Общие сведения о процесса холодильной обработки (холодильная технология) продуктов питания, способы охлаждения.
2. Холодильная техника. Определение, история развития.
3. Физические принципы получения низких температур.
4. Способы охлаждения. Охлаждение при использовании процессов изменения агрегатного состояния тел.
5. Способы охлаждения. Охлаждение путем расширения с совершением внешней полезной работы.
6. Способы охлаждения. Охлаждение за счет вихревого эффекта.
7. Способы охлаждения. Охлаждение с использованием термоэлектрических процессов.
8. Принцип работы холодильной машины.
9. Принцип работы теплового насоса.
10. Хладагент – рабочее тело холодильной машины.
11. Хладагенты компрессионных паровых машин. Фреоны.
12. Хладагенты компрессионных паровых машин. Аммиак.
13. Холодоносители.
14. Обратный круговой процесс. Цикл. Холодильный коэффициент.
15. Обратный цикл Карно. TS диаграмма цикла Карно.
16. Цикл Карно для паровой холодильной машины.
17. Классификация холодильных машин.
18. Газовые компрессионные холодильные машины.
19. Паровые компрессионные холодильные машины.
20. Абсорбционные холодильные машины.
21. Пароэжекторные холодильные машины.
22. Ip диаграмма цикла холодильной машины.
23. Расчет теоретического цикла холодильной машины
24. Типы компрессоров холодильных машин.
25. Устройство и работа поршневого компрессора (непрямоточного).
26. Устройство и работа роторного компрессора.
27. Устройство и работа центробежного компрессора.
28. Теоретический процесс поршневого компрессора.
29. Действительный процесс поршневого компрессора.
30. Мертвое пространство компрессора.
31. Коэффициент подачи компрессора.
32. Холодопроизводительность компрессора.
33. Мощность компрессора и энергетические потери.
34. Типы конденсаторов по виду охлаждающей среды. Их устройство.
35. Особенности теплообмена в конденсаторе.
36. Кожухотрубные конденсаторы.
37. Оросительные конденсаторы.
38. Испарительные конденсаторы.
39. Расчет и выбор конденсаторов.
40. Особенности теплообмена в испарителе холодильной машины.
41. Испарители для охлаждения рассола. Вертикальнотрубный и горизонтальнотрубный.
42. Испарители для охлаждения рассола. Кожухотрубный и кожухозмеевиковый.
43. Расчет и выбор испарителей для охлаждения рассола.
44. Расчет площади охлаждающих батарей.
45. Классификация и устройство воздухоохладителей.
46. Расчет и выбор воздухоохладителей.

47. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок.
48. Принципы сохранения пищевых продуктов.
49. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов.
50. Воздействие низких температур на клетки, ткани и организмы.
51. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении.
52. Процесс охлаждения.
53. Процессы замораживания и подмораживания.
54. Отепление и размораживание.
55. Отепление охлажденных продуктов.
56. Размораживание пищевых продуктов.
57. Теплофизические свойства пищевых продуктов.
58. Тепло- и массообменные процессы в холодильной технологии.
59. Тепловой расчет процесса охлаждения.
60. Тепловой расчет процесса замораживания.
61. Тепло- и массообмен при холодильном хранении.
62. Тепло- и массообмен при размораживании.
63. Классификация холодильных машин и установок.
64. Классификация торгового холодильного оборудования.
65. Конструкция наружных стен холодильных камер.
66. Изоляция охлаждаемых камер. Расчет толщины слоя теплоизоляции.
67. Нормы загрузки и способы укладки товаров.
68. Компоновка холодильных камер холодильника.
69. Выбор установок для тепловой (холодильной) обработки продуктов.
70. Расчет теплопритоков в камеры холодильника. Общие сведения процесса.
71. Расчет теплопритоков охлаждаемых помещений через стены и от солнечной радиации.
72. Расчет расхода холода на охлаждение продукта.
73. Расчет расхода холода на вентиляцию помещений.
74. Расчет эксплуатационных расходов холода.
75. Расчет теплоты дыхания плодов.
76. Понятие системы управления.
77. Виды автоматизации в технологических процессах.
78. Измерение параметров технологических процессов. Основные понятия (прямые и косвенные измерения).
79. Общие принципы построения измерительных преобразователей (датчиков).
80. Устройство для контроля и регулирования давления.
81. Устройство для контроля и регулирования температуры
82. Устройство для автоматического регулирования заполнения испарителя холодильным агентом.
83. Устройство для контроля и регулирования уровня.
84. Классификация торгового холодильного оборудования.
85. Централизованное холодоснабжение. Привести схему.
86. Назначение, устройство, правила эксплуатации и основные технологические параметры холодильных шкафов и камер.
87. Назначение, устройство, правила эксплуатации и основные технологические параметры холодильных открытых и закрытых прилавков.
88. Назначение, устройство, правила эксплуатации и основные технологические параметры холодильных открытых и закрытых витрин.
89. Назначение, устройство, правила эксплуатации и основные технологические параметры торговых автоматов для продажи штучных товаров.
90. Назначение, устройство, правила эксплуатации и основные технологические параметры торговых автоматов для продажи жидких товаров.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Охлаждение – это процесс понижения температуры пищевого продукта:
a. ниже 0°C;
b. выше 0°C;
c. близкой к криоскопической.

Замораживание это снижение температуры продукта
a. ниже криоскопической;
b. ниже криогидратной;
c. близкой к криогидратной.

Адиабатическое расширение газа происходит:
a. с усиленным теплообменом с внешней средой;
b. без теплообмена с внешней средой;
c. с повышением температуры.

Размораживание – это процесс повышения температуры
a. выше криоскопической;
b. до температуры окружающей среды;
c. до криогидратной.

Отепление – это процесс повышения температуры
a. до 0°C;
b. до криоскопической;
c. до температуры окружающей среды.

Конечная температура охлажденных продуктов обычно лежит в пределах:
a. 0-5 0 C;
b. 0+50 C;
c. 5+100 C.

Для лучшего сохранения продукта необходимо их охлаждать:
a. очень медленно;
b. возможно быстрее;
c. медленно.

В какой части х/м хладагент превращается в пар:
a. в компрессоре;
b. в конденсаторе;
c. в испарителе.

Что происходит в абсорбере абсорбционной х/м:
a. разделение хладагентов;
b. испарение хладагентов;
c. поглощение хладагента.

В практике в основном для замораживания продуктов применяют температуры:
a. до –150С;
b. от –15 до -200С;
c. ниже –200С.

При охлаждении продуктов в начале охлаждаются:

a. глубинные слои продукта;
b. поверхностные слои продукта;
c. средние слои продукта.

Что происходит в кипятильнике водоаммиачной абсорбционной х/м:
a. смешивание хладагентов;
b. разделение хладагентов;
c. поглощение хладагентов

Наиболее универсальным способом охлаждения является:
a. охлаждение в воде;
b. в воздухе;
c. в снегу.

Какая холодильная машина более компактна и менее металлоемкая:
a. газовая (воздушная);
b. паровая;
c. абсорбционная.

Основной недостаток абсорбционной х/м:
a. необходимость использования цветных металлов;
b. металлоемкость;
c. большой расход воды.

Какой хладагент аммиак:
a. R12;
b. R22;
c. R717.

Какой хладагент хладон:
a. R22;
b. R117;
+c. R744.

Наиболее приближается к обратному циклу Карно
a. абсорбционная х.м.;
b. Паровая компрессионная х.м.;
c. газовая х.м.

Для получения холода в газовых х/м используют физический принцип:
a. фазовый переход вещества;
b. расширение газа;
c. адиабатическое сжатие газа

Какой физический принцип используется в паровых компрессионных х/м:
a. расширение газа;
b. сжатие газа;
c. фазовый переход вещества.

Хладагент кипит в:
a. конденсаторе;
b. в терморегулирующем вентиле;
c. в испарителе.

Снижение давления холодильного агента в теоретическом цикле осуществляют с применением:
a. дросселирования х/а;
b. адиабатного расширение х/а;
c. конденсацией паров х/а.

Производительность в действительном компрессоре зависит от:
a. коэффициента теплопроводности;
b. коэффициента теплоотдачи;
c. коэффициента подачи хладагента

Укажите, что за холодильный агент R717:
a. вода
b. аммиак;
c. воздух.

Укажите, в какой части х/м самое низкое давление:
a. в конденсаторе;
b. в компрессоре;
c. в испарителе.

Полностью вся влага (раствор. в продукте замерзает только при температуре:
a. –30 ÷ -400С;
b. криогидратной;
c. –20 ÷ -300С.

Какой холодильный агент неограниченно растворяется в воде:
a. R717;
b. R22;
c. R11.

Первая промышленная холодильная машина работала с использованием в качестве хладагента:
a. воды;
b. пара;
c. воздуха.

В пароэжекторных х/м в качестве хладагента в основном используется:
a. воздух;
b. вода;
c. спирт.

Холодильный коэффициент обратно пропорционален:
a. температуре тела;
b. отнимаемому теплу;
c. затрачиваемой внешней работе.

В пароэжекторных х/м в качестве хладагента в основном используется:
a. воздух;
b. вода;
c. спирт.

Продолжительность замораживания в основном зависит:
a. марки холодильника;
b. от толщины продукта;
c. от квалификации холодильщика.

Укажите, в какой части ТРВ температура холодильного агента ниже:
a. перед входом в ТРВ;
b. внутри ТРВ;
c. на выходе из ТРВ.

Полная энергия всех тел, участвующих в теплообмене:
a. уменьшается;
b. увеличивается;
c. остается постоянной.

Способ дросселирования пара х/а. на всасывающей линии приводит:
a. к повышению давления хладагента;
b. понижению давления хладагента;
c. уменьшению удельного расхода энергии.

Когда были изобретены первые х/м:
a. середина 19 века;
b. конец 19 века;
c. начало 20 века.

Второй закон термодинамики гласит, что теплота не может переходить самопроизвольно:
a. от нагретого тела к холодному;
b. от холодного тела к нагретому телу;
c. от холодного тела к холодному.

Предельные сроки хранения птицы при относительной влажности воздуха 85-90 % и температуре воздуха – 10÷ –120С составляют (для гусей и уток):
a. 5 мес.;
b. 6 мес.;
c. 7 мес.

Когда были построены первые холодильники в России:
+a. 1877 году;
b. 1903 году;
c. 1917 году.

Основное достоинство абсорбционной х/м:
a. получение низких температур до –35 ÷ –750 С
b. использование дешевого источника тепла;
c. наличие кипятильника.

Наиболее часто используемый способ регулирования холодопроизводительности - это:
a. байпасирование;
b. изменение частоты вращения вала электродвигателя;
c. «пуск-остановка» компрессора».

Скорость движения воздуха в холодильной камере при охлаждении птицы должна быть:
a. 1-1,5 м/с;

b. 1,5-2 м/с;
c. 2-3 м/с

Переохлаждение – это процесс понижения температуры:
a. ниже 00 С;
b. ниже –100 С;
c. ниже криоскопической

Мясо и мясопродукты в охлажденном виде хранят:
a. в подвешенном виде;
b. в сваленном друг на друга виде;
c. в завернутом в полиэтиленовые пакеты.

Для увеличения срока хранения плодов используют:
a. углекислый газ;
b. кислород;
c. азот.

Замораживание – это процесс понижения температуры продукта:
a. до кристализации большей части воды;
b. ниже 00 С;
c. ниже криоскопической.

Основная особенность пароэжекторной х/м заключается в том, что для ее работы используется:
a. потенциальная энергия рабочего пара;
b. кинетическая энергия рабочего пара;
c. внутренняя энергия рабочего пара.

Основная цель автоматизации х/м это:
a. защита от опасных режимов х/м;
b. питание узлов и режимов х/м;
c. подержание необходимой температуры холодильной камеры.

Отепление – это процесс повышения температуры продукта:
a. до 00 С;
b. до+200 С;
c. до температуры окружающей среды.

Охлаждение мяса считается законченным, когда в его толще температура:
a. не ниже+40С;
b. не выше+40С;
c. меньше 00С.

Молоко охлаждают непосредственно на фермах, используя:
a. рассол;
b. холодный воздух;
c. снег.

Основное достоинство пароэжекторной х/м:
a. отсутствие компрессора;
b. способность работать при очень низких давлениях в испарителе;
c. использование котла для воды.

Продолжительность охлаждения пищевых продуктов прямо пропорционально:
a. температуропроводности продукта;
b. толщине продукта;
c. длине продукта.

Качество продуктов при холодильном хранении более всего зависит от:
a. режима холодильной обработки;
b. относительной влажности температуры;
c. состава среды.

Конденсатор – теплообменный аппарат, в котором хладагент:
a. перегревается;
b. кипит;
c. охлаждается.

Охлаждение снегованием применяют для сохранения в теплый период года:
a. яблок;
b. груш;
c. зелени.

Для получения низких температур используют физические процессы, сопровождающиеся:
a. поглощением холода;
b. выделением тепла;
c. поглощением тепла.

Укажите наиболее эффективный конденсатор:
a. с воздушным охлаждением;
b. с водяным охлаждением;
c. с воздушным охлаждением с принудительной циркуляцией воздуха (вентилятором.

Замораживание – это процесс холодильной обработки пищевых продуктов, в результате которого содержащая в них влага:
a. испаряется;
b. наполовину превращается в лед;
c. полностью или частично превращается в лед.

При температуре плавления вещество переходит:
a. в газ;
b. в жидкость;
c. в твердое тело.

Почему цикл Карно считается идеальным для холодильных машин:
a. холодильный коэффициент наибольший;
b. холодильный коэффициент наименьший;
c. холодильный коэффициент не меняется.

Образующиеся в начале замерзания кристаллы состоят из:
a. чистой воды;
b. раствора сока;
c. клетчатки.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-4.1 - Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.
				Уметь: применять практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	5 семестр
Лекционные занятия	18
Практические занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов			
		Очная форма обучения			
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря	10	10	10	50
1	Тема 1. Полуфабрикаты из овощей, грибов	2	2	2	10
2	Тема 2. Кулинарные изделия из овощей и грибов	2	2	2	10
3	Тема 3. Полуфабрикаты из рыбы	2	2	2	10
4	Тема 4. Кулинарные изделия из рыбы	2	2	2	10
5	Тема 5. Характеристика нерыбных продуктов моря	2	2	2	10
	Раздел 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных, птицы, дичи и кролика	8	8	8	40
6	Тема 6. Полуфабрикаты из мяса	2	2	2	10
7	Тема 7. Кулинарные изделия из мяса	2	2	2	10
8	Тема 8. Полуфабрикаты из мяса птицы, дичи и кролика	2	2	2	10
9	Тема 9. Кулинарные изделия из мяса птицы, дичи и кролика	2	2	2	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря.

Тема 1. Полуфабрикаты из овощей, грибов.
Лекция. Цель дисциплины: готовность и способность студентов использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Задачи дисциплины: приобретение знаний о структуре производства предприятий питания, освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения полуфабрикатов и кулинарных изделий высокого качества и их безопасности для жизни и здоровья потребителя; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов.
Полуфабрикаты из сырых овощей. Полуфабрикаты из консервированных овощей. Полуфабрикаты из грибов.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Составление технологической схемы производства полуфабрикатов.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Механическая обработка грибов и овощей. Простые и сложные формы нарезки из овощей и их использование при приготовлении полуфабрикатов.
Самостоятельная работа. Пищевая ценность овощей и грибов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из овощей. Размягчение плодов и овощей.

Тема 2. Кулинарные изделия из овощей, грибов.
Лекция. Отварные овощи. Овощи припущенные и тушеные. Овощи и грибы жареные. Овощи и грибы запеченные.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке. Расчет

расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Составление технологической схемы производства.
Лабораторное занятие. Изучение рецептуры. Составление технологической карты. Приготовление кулинарных изделий из овощей и грибов.
Самостоятельная работа. Факторы, влияющие на доведение овощей до готовности.

Тема 3. Полуфабрикаты из рыбы.
Лекция. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом. Полуфабрикаты из хрящекостной рыбы.
Полуфабрикаты из хрящевой рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству. Сроки хранения рыбы.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической обработке рыбы. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Составление технологической схемы производства полуфабрикатов из рыбы.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Разделка рыбы и ее использование при приготовлении полуфабрикатов.
Самостоятельная работа. Показатели безопасности рыбы. Рыбомучные полуфабрикаты.

Тема 4. Кулинарные изделия из рыбы.
Лекция. Кулинарная характеристика наиболее распространенных рыб. Рыба отварная и жареная. Рыба тушеная.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке рыбы. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы. Составление технологической схемы производства.
Лабораторное занятие. Изучение рецептуры. Составление технологической карты. Приготовление кулинарных изделий из рыбы.
Самостоятельная работа. Рыбоовощные кулинарные изделия.

Тема 5. Характеристика нерыбных продуктов моря
Лекция. Нерыбные гидробионты, имеющие промысловое значение. Кулинарная продукция из моллюсков. Кулинарная продукция из ракообразных.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и кулинарных изделий. Составление технологической схемы производства из нерыбных продуктов моря.
Лабораторное занятие. Изучение технологии и рецептуры. Механическая обработка. Составление технологической карты. Приготовление кулинарных изделий из нерыбных продуктов моря.
Самостоятельная работа. Требования к качеству нерыбных продуктов моря.

Раздел 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных, птицы, дичи и кролика.
Тема 6. Полуфабрикаты из мяса
Лекция. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической обработке мяса. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из мяса. Составление технологической схемы производства полуфабрикатов из мяса.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Разделка мяса и его использование при приготовлении полуфабрикатов.
Самостоятельная работа. Ветсанконтроль мяса. Различия в строение эндомизия и перимизия. Дисперсная среда фарша, используемого для приготовления рубленых полуфабрикатов.

Тема 7. Кулинарные изделия из мяса
Лекция. Кулинарные изделия из отварного и жареного мяса. Кулинарные изделия из тушеного и запеченного мяса. Кулинарные изделия из рубленого мяса.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из мяса. Составление технологической схемы производства.
Лабораторное занятие. Изучение рецептуры. Составление технологической карты. Приготовление кулинарных изделий из мяса.

Самостоятельная работа. Изменение мясных продуктов при тепловой обработке. Влияние тепловой обработки на качество кулинарных изделий.

Тема 8. Полуфабрикаты из мяса птицы, дичи и кролика
Лекция. Технологическая характеристика мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы, дичи. Полуфабрикаты из мяса кролика.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Составление технологической схемы производства полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика.
Лабораторное занятие. Изучение технологии. Разделка мяса птицы и кролика и их использование при приготовлении полуфабрикатов.
Самостоятельная работа. Химический состав мяса птицы. Химический состав мяса дичи. Химический состав мяса кролика.

Тема 9. Кулинарные изделия из мяса птицы, дичи и кролика
Лекция. Кулинарные изделия из мяса птицы. Кулинарные изделия из мяса дичи. Кулинарные изделия из мяса кролика.
Практическое занятие. Расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Составление технологической схемы производства.
Лабораторное занятие. Изучение рецептуры. Составление технологической карты. Приготовление кулинарных изделий из мяса птицы, дичи и кролика
Самостоятельная работа. Припущенные изделия из мяса птицы. Припущенные изделия из мяса дичи.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглинец [и др.]; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/90674. – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васюкова, А.Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва КноРус, 2022. – 213 с. – ISBN 978-5-406-08788-6. – Текст: электронный // Book: электронно-библиотечная система. – URL: https://book.ru/book/941138. –Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.]; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст: непосредственный.
4. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: учебно-методическое пособие / составители Л.Ж. Ширитова, А.С. Джабоева. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. – 116 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/137686. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
5. Власова, Ж.А. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие / Ж.А. Власова. – Владикавказ: Горский государственный аграрный университет, 2020. – 224 с. – Текст: непосредственный и электронный.
6. Власова, Ж.А. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие для практических занятий / Ж.А. Власова. – Владикавказ: Горский государственный аграрный университет, 2023. – 52 с. – Текст: электронный.

Периодические издания

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2023. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.

2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2018. – раз в 2 мес. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.
3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2022. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.
4. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал / учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.
5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал / учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.
6. Мясная индустрия: научно-технический и производственный журнал / учредитель и издатель «Мясная индустрия». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 2618-8252. – Текст непосредственный.
7. Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2022. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.
8. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
9. Вопросы питания: научно-практический журнал / учредитель и издатель ООО издательская группа «ГЭОТАР-Медиа». – Москва. – 2015-2016. – 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – Текст непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС 64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий.
Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.
Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150М, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, термостат ТС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.
Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к экзамену

1. Полуфабрикаты из картофеля
2. Полуфабрикаты из корнеплодов
3. Полуфабрикаты из капустных овощей
4. Полуфабрикаты из луковых овощей
1. Полуфабрикаты из тыквенных овощей
2. Полуфабрикаты из салатных овощей и зелени
3. Полуфабрикаты из шпинатных, десертных овощей
4. Полуфабрикаты из овощной котлетной массы
5. Полуфабрикаты из консервированных соленых (квашеных) овощей
6. Полуфабрикаты из консервированных моченых плодов
7. Полуфабрикаты из консервированных овощей (натуральные овощные консервы)
8. Полуфабрикаты из консервированных овощей (закусочные овощные консервы)
9. Полуфабрикаты из консервированных овощей (обеденные овощные консервы)
10. Особенности химического состава и строения тканей грибов
11. Полуфабрикаты из грибов
12. Кулинарная обработка грибов
13. Отварные овощи
14. Овощи припущенные и тушеные
15. Грибы тушеные
16. Овощи жареные
17. Грибы жареные
18. Овощи запеченные
19. Грибы запеченные
20. Фаршированные овощи
21. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом
22. Полуфабрикаты из хрящекостной рыбы
23. Полуфабрикаты из хрящевой рыбы
24. Обработка и использование рыбных отходов
25. Требования к качеству. Сроки хранения рыбы
26. Кулинарная характеристика наиболее распространенных рыб

27. Рыба отварная
28. Рыба жареная
29. Рыба тушеная
30. Рыба запеченная
31. Характеристика и виды водорослей
32. Характеристика и виды моллюсков
33. Характеристика и виды ракообразных
34. Характеристика и виды иглокожих
35. Кулинарная продукция из моллюсков
36. Кулинарная продукция из ракообразных
37. Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов
38. Приготовление порционных мясных полуфабрикатов
39. Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов
40. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса
41. Кулинарные изделия из отварного мяса
42. Кулинарные изделия из жареного мяса
43. Кулинарные изделия из тушеного мяса
44. Кулинарные изделия из запеченного мяса
45. Кулинарные изделия из рубленого мяса
46. Технологическая характеристика мяса птицы
47. Полуфабрикаты из мяса птицы
48. Полуфабрикаты из мяса дичи
49. Полуфабрикаты из мяса кролика
50. Кулинарные изделия из мяса птицы
51. Кулинарные изделия из мяса дичи
52. Кулинарные изделия из мяса кролика

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Хорошие желирующие свойства абрикос обусловлены наличием
A. клетчатки
B. пектиновых веществ
C. белков
D. жира
2. Картофель при варке темнеет из-за содержания в нем
A. ниацина
B. тирозина
C. крахмала
D. сахара
3. Горький вкус томатам придает
A. каротин
B. ликопит
C. ксантофил
D. соланин
4. При температуре 0-1 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % свежие огурцы хранятся не более:
A. 3 дней
B. 5 дней
C. 1-3 недели
D. 4 недели
5. Консервантом при солении свеклы является
A. молочная кислота
B. уксусная кислота
C. бетанин
D. ксантин
6. Во время посола грибы
A. уменьшаются в объеме и уплотняются

B. не уменьшаются в объеме и уплотняются
C. уменьшаются в объеме и не уплотняются
D. не уменьшаются в объеме и не уплотняются
7. В зависимости от массы тела рыбу делят на
A. очень крупную
B. крупную
C. не крупную
D. среднюю
8. К съедобным частям тела рыбы относятся:
A. мышцы, икра, молоки, печень
B. чешуя, кости, плавники, кишечник
C. печень, плавательный пузырь, молоки
D. мышцы, молоки, плавательный пузырь
9. При каком пороке рыбу-сырец признают не пищевой?
A. запах нефтепродуктов
B. рыбный запах
C. запах ила
D. кровоподтеки
10. При быстром замораживании рыбы внешний вид становится
A. естественной окраски, свойственной данному виду
B. белым с желтым оттенком
C. слабо-розовым
D. светло-красным
11. Масса глазури мороженой рыбы должна составлять от массы нетто
A. не более 10 %
B. не более 5 %
C. не более 2 %
D. не нормируется
12. Вяленые рыбные продукты употребляют в пищу
A. после отмачивания
B. после тепловой обработки
C. после холодильной обработки
D. без дополнительной кулинарной обработки
13. Для получения желе, суфле, мармелада используют
A. мидии
B. устриц
C. криль
D. водоросли
14. К головоногим моллюскам относятся
A. морские гребешки
B. устрицы
C. мидии
D. кальмары
15. Употребляют только мускульную оболочку, очищенную от внутренностей
A. краба
B. трепанга
C. осьминога
D. криля
16. Употребляют в пищу мускул и мантию у
A. морских гребешков
B. крабов
C. креветок
D. раков
17. У какого нерыбного морепродукта панцирь становится красным при варке?
A. креветки
B. мидии
C. голотурии

D. устрицы
18. Креветки бланшированные:
A. подвергнутые нагреванию до тех пор, пока температура в центре продукта достигнет заданной
B. нагретые в течение определенного промежутка времени, в результате чего поверхность продукта достигает температуры, достаточной для коагуляции протеина в центре продукта, но недостаточной для коагуляции в центре продукта
C. нагретые в течение определенного промежутка времени, в результате чего центр продукта достигает температуры, достаточной для коагуляции протеина
D. не подвергнутые тепловой обработке
19. Что такое крупнокусковые полуфабрикаты?
A. мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части туши, в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок
B. куски мясной мякоти различной величины и массы с берцовой, лучевой и локтевой костей
C. крупные куски мяса шейной части
D. крупные куски мяса с нижней половины ребер
20. Наиболее ценным в кулинарном отношении при изготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины является
A. лопаточный отруб
B. поясничный отруб
C. спинно-реберный отруб
D. тазобедренный отруб
21. Самый высокий выход крупнокусковых полуфабрикатов (% от массы туши)
A. мясной свинины
B. жирной свинины
C. тощей свинины
D. обрезной свинины
22. Для жарки крупным куском из говядины используют
A. лопаточную и подлопаточную части
B. верхний кусок тазобедренной части
C. вырезку и длиннейшую мышцу спины
D. наружный кусок тазобедренной части
23. Для жарки целиком из свинины используют
A. вырезку, корейку, тазобедренную часть
B. шейную часть, пашинку
C. лопаточную часть, поясничную часть
D. грудинку, покромку
24. В каких кусках полуфабрикатов из тазобедренной части меньше соединительной ткани?
A. боковом
B. наружном
C. верхнем и боковом
D. верхнем и внутреннем
25. При приготовлении рагу из кролика используют:
A. мякоть передней части
B. мякоть задней части
C. мякоть окорочков
D. мякоть спинной части
26. Наибольшим выходом наиболее ценных в кулинарном отношении частей (окорочка, грудка) характеризуются тушки
A. гусей
B. индеек
C. уток
D. цыплят
27. .В две нитки заправляют тушки, предназначенные для жарки:
A. кур, цыплят, индеек, крупную пернатую дичь
B. кур, уток
C. уток, гусей
D. цыплят, мелкую пернатую дичь

28. Из потрошеных тушек птицы удаляют оставшиеся внутренности:
A. внутренний жир, печень с желчным пузырем, селезенку, желудок
B. печень с желчным пузырем, желудок, сердце, легкие, пищевод, трахею
C. внутренний жир, легкие, почки и другие органы (если они имеются)
D. печень с желчным пузырем, желудок, сердце, легкие, почки, яичники, селезенку, пищевод, семенники, трахею
29. Размораживание мороженой птицы и дичи заканчивают при достижении температуры в толще мышц:
A. 0 °C
B. 1 °C
C. 2 °C
D. 5 °C
30. У полупотрошеных тушек удалены:
A. голова, шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги
B. голов, шея (с кожей) на уровне плечевых суставов, ноги
C. кишечник, зоб, яйцевод
D. легкие, почки, селезенка

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знать: Основы знаний инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
				Уметь: Применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
				Владеть: Навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Научные основы процессов и аппаратов.	2		
	Основные положения и научные основы дисциплины.		2	
	Три теоремы подобия.			6
2	Механические процессы.	2		
	Механические процессы.		2	
	Отделение металлических примесей.			6
3	Процессы прессования пищевых сред.	2		
	Обработка материалов давлением.		2	
	Уплотнение сыпучих материалов.			8
4	Сорбционные процессы.	2		
	Сорбционные процессы.		2	
	Закон Дальтона.			8
5	Процесс сушки.	2		
	Процесс сушки.		2	
	Экономичность процесса сушки.			8
6	Теплообменные процессы. (Ч.1)	2		
	Теплообменные процессы. (Ч.1)		2	
	Классификация холодильных агентов.			8
7	Теплообменные процессы. (Ч.2)			
	Теплообменные процессы. (Ч.2)	2		
	Выпаривание.		2	
8	Перегонка и ректификация.	2		
	Перегонка и ректификация.		2	
	Молекулярная перегонка.			8
9	Процесс экстракции.	2		
	Процесс экстракции.		2	
	Степень извлечения.			8

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ

Тема 1. Научные основы процессов и аппаратов.

Целью дисциплины является формирование у обучающихся:
– способности использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
– готовности применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.
Задачами дисциплины является изучение основ знаний инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания, на основании которых необходимо овладеть навыками эксплуатации современного технологического оборудования.

На лекции рассматриваются: цель и задачи дисциплины. Понятия аппарата и машины, основные требования к ним, классификация машин и аппаратов пищевых производств, классификация основных технологических процессов.

Практическое занятие № 1. Основные положения и научные основы дисциплины.

1. Основные понятия и законы физики.
2. Свойства сырья и полуфабрикатов.

Вопрос СР: Три теоремы подобия.

Тема 2. Механические процессы.

На лекции рассматриваются: измельчение, дробление, виды измельчения, характеристика дробилок, отжатие, формование, штампование, разделение твердых зернистых материалов.

Практическое занятие № 2. Механические процессы.

1. Измельчающие машины.
2. Сортирование и просеивание.
3. Формование.

Вопрос СР: Отделение металлических примесей.

Тема 3. Процессы прессования пищевых сред.

На лекции рассматриваются: общая характеристика процесса прессования, обезвоживание и брикетирование, формование пищевых продуктов, экструзионные продукты.

Практическое занятие № 3. Обработка материалов давлением.

1. Прессование.
2. Формование материалов.

Вопрос СР: Уплотнение сыпучих материалов.

Тема 4. Сорбционные процессы.

На лекции рассматриваются: сущность абсорбции и адсорбции, десорбция, абсорбенты и адсорбенты, закон Генри, равновесие при адсорбции.

Практическое занятие № 4. Сорбционные процессы.

1. Адсорберы.

2. Абсорберы.
3. Равновесие при адсорбции.

Вопрос СР: Закон Дальтона.

Тема 5. Процесс сушки.

На лекции рассматриваются: сущность процесса, виды сушки, основные параметры влажного воздуха, конструкции сушилок.

Практическое занятие № 5. Процесс сушки.

1. Виды связи влаги с материалом.
2. Уравнение скорости сушки.
3. Принцип работы сушилок.

Вопрос СР: Экономичность процесса сушки.

Тема 6. Теплообменные процессы. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: теплообмен и его движущая сила, теплоотдача, охлаждение, нагревание.

Практическое занятие №6. Теплообменные процессы. (Ч.1)

1. Применение тепловых процессов в пищевых производствах.
2. Принцип работы теплообменных препаратов.

Вопрос СР: Классификация холодильных агентов.

Тема 7. Теплообменные процессы. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: кипение, замораживание.

Практическое занятие № 7. Теплообменные процессы. (Ч.2)

1. Движущая сила процесса выпаривания.
2. Классификация холодильных машин.

Вопрос СР: Выпаривание.

Тема 8. Перегонка и ректификация.

На лекции рассматриваются: сущность перегонки, виды перегонки, ректификация, дефлегмация, принцип действия ректификационной установки, перегонка с водяным паром.

Практическое занятие № 8. Перегонка и ректификация.

1. Простая перегонка.
2. Фазовая диаграмма.
3. Принцип перегонки с водяным паром.

Вопрос СР: Молекулярная перегонка.

Тема 9. Процесс экстракции.

На лекции рассматриваются: экстракция из жидких систем, экстрагирование из твердых тел, конструкции экстракторов, методы интенсификации экстракционного процесса.

Практическое занятие № 9. Процесс экстракции.

1. Стадии процесса экстрагирования.
2. Принцип работы экстракторов.

Вопрос СР: Степень извлечения.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. – Кемерово: КемГУ, 2020. – 235 с. – ISBN 978-5-8353-2598-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/156113 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 292 с. – ISBN 978-5-8114-5136-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/132259 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 204 с. – ISBN 978-5-8114-4163-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/206393 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Лобанов, В. И. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам пищевых производств: учебное пособие / В. И. Лобанов, С. Ю. Бузоверов, М. В. Селиверстов. – Барнаул: АГАУ, 2019. – 106 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/151169 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 544 с. – ISBN 978-5-8114-1635-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/211625 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. – Кемерово: КемГУ, 2018. – 184 с. – ISBN 978-5-8353-2367-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134304 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7. Процессы и аппараты пищевых производств. Тепловые процессы: учебно-методическое пособие / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, И. В. Мацкевич, В. Н. Невзоров. – Красноярск: КрасГАУ, 2016. – 148 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/187338 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сергеев, А. А. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / А. А. Сергеев. – Ижевск: УдГАУ, 2013. – 373 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134010 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

1. Классификация оборудования по общности функций.
2. Обезвоживание и брикетирование.
3. Нагревание.
4. Аппараты пищевых производств. Требования к ним.
5. Формование пищевых продуктов.
6. Испарение.
7. Периодические и непрерывные процессы.
8. Абсорбция.
9. Кипение.
10. Пневмотранспорт.
11. Адсорбция.
12. Точка кипения.
13. Теория измельчения.
14. Основные законы массопередачи. Критериальное уравнение конвективной диффузии.
15. Замораживание в воздушной среде.
16. Процесс дробления. Виды дробилок.
17. Сепарирование.
18. Замораживание во фреонных аппаратах.
19. Обработка материалов давлением.
20. Виды сушилок.
21. Разделение твердых зернистых материалов.
22. Обратный осмос. Теоретические основы.
23. Неоднородные системы и методы их разделения.
24. Теоретические основы разделения обратным осмосом.
25. Характеристики мембран.
26. Перегонка и ректификация.
27. Фильтры.
28. Виды мембран.
29. Дефлегмация.
30. Мембранные процессы.
31. Перегонка с водяным паром.
32. Методика прямого расчета процесса экстрагирования.
33. Аппараты для баромембранных процессов.
34. Молекулярная перегонка.
35. Фильтрование. Осаждение.
36. Теплопроводность и конвекция.
37. Экстракция.
38. Центрифугирование.
39. Тепловое излучение и теплоотдача.
40. Движущая сила процесса выпаривания.
41. Классификация холодильных машин.
42. Основы теплоотдачи.
43. Механическое перемешивание.
44. Основное уравнение теплопередачи.
45. Экстракция из жидких систем.
46. Очистка газов.
47. Движущая сила теплообменных процессов.
48. Экстрагирование из твердых тел.
49. Процесс прессования пищевых продуктов.
50. Охлаждение.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Что такое процесс непрерывного действия?
   а) выгрузка и загрузка осуществляется постоянно
   б) выгрузка и загрузка через определенное время
   в) процесс проводится длительное время
   г) процесс осуществляется в различных аппаратах
2. Что такое процесс периодического действия?
   а) выгрузка и загрузка сырья осуществляются одновременно
   б) через определенное время осуществляются выгрузка и загрузка
   в) процесс осуществляется через определенное время
   г) процесс осуществляется в определенный сезон
3. Что является движущей силой тепловых процессов?
   а) разность температур
   б) разность усилий
   в) перепад давлений
   г) изменение скорости
4. Технологические требования в аппаратам.
   а) большая продолжительность процесса, качественная продукция
   б) малая продолжительность, большой объем продукции
   в) большая продолжительность, большой объем продукции
   г) малая продолжительность, качественная продукция
5. Эксплуатационные требования к аппаратам.
   а) большие затраты труда, простое обслуживание
   б) большие затраты труда, сложное обслуживание
   в) малые затраты труда, простое обслуживание
   г) малые затраты труда, сложное обслуживание
6. Что такое вязкость жидкости?
   а) отсутствие перемещения слоев жидкости
   б) превращение в пар
   в) сопротивление перемещению слоев жидкости
   г) превращение в лед
7. Для чего применяют процесс перемешивания?
   а) получение однородной и неоднородной жидкой системы
   б) получение однородной жидкой системы
   в) получение неоднородной жидкой системы
   г) разделение жидкостей по плотности
8. В пищевой промышленности эмульгирование применяют для получения эмульсии:
   а) жир в жире
   б) жир в паре
   в) масло в воде
   г) жир в твердом
9. Что такое процессе гомогенизации?
   а) осаждение эмульсии
   б) нагрев эмульсии
   в) диспергирование эмульсии
   г) затвердевание эмульсии
10. Что такое процесс распыления?
   а) диспергирование жидкости в газе
   б) диспергирование жидкости в жидкости
   в) диспергирование газа в жидкости
   г) диспергирование газа в газе

11. В каком процессе применяют ПАВ?
    а) гомогенизация
    б) распыление
    в) пенообразование
    г) охлаждение

12. На чем основана работа аппарата осадителя?
    а) разделение происходит под действием центробежной силы
    б) перемешивание частиц с жидкостью
    в) разделение происходит под действием силы тяжести
    г) разделение жидкостей

13. Для чего используют жидкостный сепаратор?
    а) разделение жидкостной системы
    б) перемешивание жидкостей
    в) перемешивание жидкостей с частицами
    г) перекачивание жидкостей

14. Что такое процесс фильтрования?
    а) отделение дисперсной фазы от жидкости
    б) перемешивание жидкостей
    в) перемешивание под действием центробежных сил
    г) разделение жидкостей

15. При каком условии осуществится процесс фильтрования?
    а) при разности температур
    б) при разности концентраций
    в) разность давлений
    г) разность плотностей

16. Материал деформируется по всему объему в процессе:
    а) раздавливания
    б) раскалывания
    в) истирания
    г) распиливания

17. Для получения тонкого помола применяют процесс:
    а) раздавливания
    б) раскалывания
    в) истирания
    г) разламывания

18. Укажите способы тепловой обработки продуктов.
    а) поверхностный, объемный
    б) объемный, радиационный
    в) поверхностный, объемный, промежуточный
    г) промежуточный, пограничный, комбинированный

19. Что такое тепловой процесс?
    а) конденсация сырья
    б) разделение сырья на части
    в) нагревание или охлаждение сырья
    г) сушка сырья

20. За счет изгибающих сил осуществляется процесс:
    а) раздавливания
    б) истирания
    в) разламывания
    г) распиливания

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии продукции общественного питания

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Уметь: применять практические навыки производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	
2	ПК	ПК-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением	ИК-3$_{ПК-5}$ Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных	

		качества продукции и услуг		прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __72__, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	8 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Раздел 1. Современные технологии в индустрии питания	18	18	36
	1.1. Основные современные направления развития научно-технического прогресса в сфере питания	2	-	4
	1.2. Принципы внедрения современных технологий производства на предприятиях общественного питания	2	-	4
	1.3. Виды и функциональные особенности современного технологического оборудования предприятий общественного питания	2	4	4
	1.4. Современные инновационные технологии в производстве	2	4	4
	1.5. Современные технологии приготовления продукции общественного питания	2	4	4
	1.6. Популярные технологии приготовления продукции общественного питания	2	4	4
	1.7.Современные способы обработки кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	2	-	4
	1.8. Современные технологии контроля качества продукции общественного питания	2	-	4
	1.9. Современные направления технологии обслуживания на предприятиях общественного питания	2	2	4
	Итого за семестр	18	18	36

Приложение № 4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Современные технологии в индустрии питания

Лекция 1. Основные современные направления развития научно-технического прогресса в сфере питания.

Целью освоения дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания» является формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в том числе самостоятельного) освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты;
- изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания;
- приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

Значение инновации. Факторы, влияющие на выбор инновации (обслуживаемый контингент, режим питания, территориальное расположение, материально техническое снабжение).

Характеристика направлений развития научно-технического прогресса в сфере общественного питания.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1. Правила составления нормативной документации на разрабатываемые фирменные блюда.
2. ГОСТЫ на продукцию общественного питания.

Лекция 2 Принципы внедрения современных технологий производства на предприятиях общественного питания.

Характеристика этапов производства. Преобразования в технически подготовленном производстве. Рациональные формы производства. Концентрация. Специализация. Кооперирование производства.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1. Характеристика контроля качества кулинарной продукции.
2.Характеристика современных загустителей

Лекция 3. Виды и функциональные особенности современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

Виды оборудования, используемого в предприятиях общественного питания, и их классификация. Низкотемпературная тепловая обработка продуктов. Автоклавы и приготовление пищи под давлением. Принцип работы системы. Anti-Gridde. Технология «COOK-IN». Печь «UbertRoFry». Индукционные печи. Парконвектомат. Пакоджетинг. Кухонный термометр.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.Лабораторная работа № 1 (4 ч). Приготовление блюд с использованием приемов низкотемпературной тепловой обработки

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования

Лекция 4 «Современные инновационные технологии в производстве»

Инновационнные технологии (Фюжин кулинария, Арт-визаж как искусство в украшении блюд АРТ ВИЗАЖ, АРТ ВИЗАЖ- кулинарное искусство кулинарный визаж, фудпейринг). Инновационные технологии появления на рынке новых продуктов питании.

Порошковые продукты, обогащенные продукты, биологически активные добавки. Технологическое оборудование (СВЧ, ИК-нагрев, индукционные печи). Традиционные виды технологических операций. Направления инновационной деятельности в индустрии питания.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №2 (4ч). Изучение влияния низкотемпературной тепловой обработки на выход готового изделия и его качественные показатели

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Пряности, используемые в приготовлении оригинальных блюд.

Лекция 5. «Современные технологии приготовления продукции общественного питания»

Приемы молекулярной кухни. Эмульсификация. Сферификация. Желирование. Карбонизация или обогащение углекислотой. Технология Capkoed. Принципы действия каждой единицы технологического оборудования и каждого этапа производственного процесса Capkoed (первичная и тепловая обработка продуктов).

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа №3(4ч). Отработка технологических приемов получения сфер.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Технология Capkoed

Лекция 6. «Популярные технологии приготовления продукции общественного питания»

Таблет- питание. Технология Sous -vide (су вид). Преимущества приготовления в вакууме. Технология упаковки продукции. Пленки для запайки. Сроки хранения некоторых продуктов при контакте с воздухом. Принцип работы термо-запаечного оборудования. Технология Cookvac (приготовление в вакуме). Технология CookChill. Технология Cook Serve. Технология Cook Hold. Технология Cook Freeze.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ

Лабораторная работа №4(4ч). Приготовление блюд с использованием приемов желирования.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Принцип работы термо-запаечного оборудования.
2. Технология Event catering.

Лекция 7 «Современные способы обработки кулинарной продукции в предприятиях общественного питания». Новые способы варки - аль-денте. Способы жарки мяса. Тушение. Еглазирование. Барбекю. Фламбирование. Шоковая заморозка.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Методы подачи блюд «в стол».
2. Английский способ
3. Подача буфетной продукции

Лекция 8. «Современные технологии контроля качества продукции общественного питания»

Актуальные законы по безопасности пищевого сырья. Система менеджмента качеств (СМК). GMP. CAZS. Система « GLT». HACCP . Система менеджмента качеств 5S

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Столовые приборы для оригинальных блюд.
2. Столовое белье на предприятиях общественного питания

Лекция 9 « Современные направления технологии обслуживания на предприятиях общественного питания»

Концептуальные предприятия общественного питания. Виртуальные рестораны. Приготовление блюд в присутствии посетителей. Организация обслуживания в системе кейтеринг. Внедрение марчандайзинга.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ.

Лабораторная работа № 5 (2 ч). Составление технико-технологических карт на фирменное блюдо.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Современная столовая посуда и приборы в ресторанах.
2. Особенности составления винной карты

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 (дата обращения: 23.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6. — URL: https://book.ru/book/941138 (дата обращения: 12.10.2023). — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с. - ISBN 978-5-91131-899-4. –Текст: непосредственный.

4. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304550 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.] ; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8: – Текст: непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. Не предусматриваются

6.2. Перечень вопросов к зачету.

1. Понятие научно-технического прогресса в сфере общественного питания.
3. Механизация и автоматизация производственных процессов.
4. Реформа по ускорению научно-технического прогресса в народном хозяйстве.
5. Перспективные направления развития теплового оборудования.
6. Модернизация оборудования в научно-техническом прогрессе.
7. Прогрессивные технологии производства продукции общественного питания на базе новой техники.
8. Значимость увеличения производства важнейших видов контрольно-кассовых машин.
9. Принципы организации производства в сфере общественного питания.
10. Понятие «Концентрация производства».
11. Понятие «Специализация производства».
12. Понятие «Кооперирование производства».
13. Понятие «Комбинирование производства».
14. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки пароконвекционных печей.
15. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки оборудования для приготовления под высоким давлением.
16. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки, оборудования вакуумного приготовления.
17. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки оборудования «Anti-Griddle».
18. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Cook in».
19. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки, практическая значимость термоизмерительных приборов.
20. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки камеры шокового охлаждения.
21. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки модульного оборудования.
22. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки современного оборудования, предназначенного для нарезки плодоовощного сырья.
23. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки современного оборудования для измельчения продукции.
24. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки погружного нагревающего термометра.
25. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки теплового идукционного оборудования.
26. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии молекулярной кухни.
27. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Car Kold».
28. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Cook Chill».
29. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Sous-vide».
30. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Cook-MAP».
31. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Event catering»
32. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии «Cook Chill.
33. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии Clarimax.
34. Характеристика, особенности, достоинства и недостатки технологии Pacojet.
35. Современные методы чистки стен и пола.
36. Характеристика и особенности систем менеджмента обеспечивающие качество.
37. Характеристика и особенности системы GMP.
38. Характеристика и особенности системы CALS.
39. Характеристика и особенности системы HACCP.

40. Характеристика и особенности системы GIT.
41. Характеристика и особенности системы 5S
42. Характеристика и особенности современных способов автоматизации процессов производства и обслуживания.
43. Характеристика и особенности и особенности концептуальных предприятий общественного питания.
44. Характеристика и особенности кейтеринговых услуг.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. В соответствии с конспектом, общественное питание — это:
   А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
   Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
   В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
   Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.
2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
   А) для организации производства кулинарной продукции;
   Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
   В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
   Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.
3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:
   А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
   Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
   В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
   Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.
4. Ресторан в нормативных документах определяется как:
   А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
   Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
   В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
   Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.
5. Бар в нормативных документах определяется как:
   А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;

Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;

В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;

Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;

В) квалификацию персонала;

Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

А) частичное самообслуживание с барменами;

Б) самообслуживание;

В) частичное обслуживание официантами;

Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;

В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

А) room-service;

Б) скейтеринг;

В) кейтеринг;

Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

А) организацию музыкального и концертного обслуживания;

Б) научные лекции о создании мира;

В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;

Г) предоставление интернет- услуг.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 – Способен осуществлять технологичес-кие процессы производства продукции питания	ИК-4.1 - Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания. Уметь: применять практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.
2	ПК	ПК-5 – Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИК-5.3 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания. Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания. Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	6 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин, детского питания, геродиетического питания	10	20	50
1	Тема 1. Научные теории питания	2	4	10
2	Тема 2. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин	2	4	10
3	Тема 3. Технология и организация производства детского питания	2	4	10
4	Тема 4. Технология и организация производства питания школьников и студентов	2	4	10
5	Тема 5. Технология и организация производства геродиетического питания	2	4	10
	Раздел 2. Технология и организация производства лечебного (диетического) и лечебно-профилактического питания, спортивного питания	8	16	40
6	Тема 6. Технология и организация производства лечебного (диетического) питания	2	4	10
7	Тема 7. Технология и организация производства лечебно-профилактического питания	2	4	10
8	Тема 8. Технология и организация производства лечебно-профилактического питания	2	4	10
9	Тема 9. Технология и организация производства спортивного питания	2	4	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин, детского питания, геродиетического питания.

Тема 1. Научные теории питания.
Лекция. Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ производства специальных видов питания. Задачи дисциплины: приобретение знаний о структуре производства предприятий питания, освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения производства специальных видов питания высокого качества, их безопасности для жизни и здоровья потребителя; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов.
Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Научные теории адекватного, сбалансированного и рационального питания.
Лабораторное занятие 1. Изучение классификации специальных видов питания.
Лабораторное занятие 2. Ознакомление с научными теориями адекватного, сбалансированного и рационального питания.
Самостоятельная работа. Повышение жизненной активности и устойчивости организма к стрессам и негативным факторам окружающей среды.

Тема 2. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин.
Лекция. Адаптационные изменения, происходящие в организме беременных и кормящих женщин. Питание беременных и кормящих женщин. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для беременных женщин.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для кормящих женщин.
Самостоятельная работа. Особенности построения рационов питания для беременных, кормящих женщин и рожениц.

Тема 3. Технология и организация производства детского питания.
Лекция. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей раннего и дошкольного возраста. Технология и организация производства питания детей раннего возраста. Технология и организация производства питания детей дошкольного возраста.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для детей раннего возраста.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для детей дошкольного возраста.
Самостоятельная работа. Общие требования к разработке блюд для детей.

Тема 4. Технология и организация производства питания школьников и студентов
Лекция. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей школьного возраста. Технология и организация производства питания детей школьного возраста. Факторы, влияющие на состояние здоровья студентов. Технология и организация производства питания студентов.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для учащихся школьного возраста.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для студентов.
Самостоятельная работа. Горячие блюда из нерыбного водного сырья для детского питания.

Тема 5. Технология и организация производства геродиетического питания
Лекция. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах. Организация питания пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.

Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей пожилого возраста.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей старческого возраста.
Самостоятельная работа. Характеристика сырья и готовой продукции для геродиетического питания.

Раздел 2. Технология и организация производства лечебного (диетического) и лечебно-профилактического питания, спортивного питания
Тема 6. Технология и организация производства лечебного (диетического) питания
Лекция. Основы организации лечебного (диетического) питания. Современная система диет.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей с сердечнососудистыми заболеваниями.
Самостоятельная работа. Влияние белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов на пластические и физиологические процессы, функциональные и адаптационные резервы организма.

Тема 7. Технология и организация производства лечебно-профилактического питания
Лекция. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания. Организация производства лечебно-профилактического питания.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников металлургической промышленности.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников, занимающихся умственным трудом.
Самостоятельная работа. Витамины и их роль в лечебно-профилактическом питании.

Тема 8. Технология и организация производства лечебно-профилактического питания
Лекция. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Технологии лечебно-профилактических консервов. Технологии соусов и напитков с пектином.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников сельскохозяйственного производства.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников, занимающихся физическим трудом.
Самостоятельная работа. Требования к сырью, в производстве блюд лечебно-профилактического питания.

Тема 9. Технология и организация производства спортивного питания
Лекция. Особенности обменных процессов, происходящих в организме спортсменов. Биологически активные ингредиенты в спортивном питании. Технология и организация производства питания спортсменов.
Лабораторное занятие 1. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для спортсменов, занимающихся альпинизмом.
Лабораторное занятие 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для спортсменов, занимающихся гимнастикой.
Самостоятельная работа. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Организация питания детей и подростков / М.Н. Куткина, Н.В. Барсукова, С.А. Елисеева, А.А. Смоленцева. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 332 с. – ISBN 978-5-507-45083-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/284105. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст электронный.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2022. – 213 с. – ISBN

978-5-406-08788-6. // Book: электронно-библиотечная система. – URL: https://book.ru/book/941138. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учеб. пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 448 с. – ISBN 978-5-904406-05-9. – Текст: непосредственный.

4. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 220 с. – ISBN 978-5-507-45862-2. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/288959. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст электронный.

5. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2553-2. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/213026. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст электронный.

6. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А. И. Мглинец [и др.]; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст: непосредственный.

7. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглинец [и др.]; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/90674 – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под. ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

9. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: учебно-методическое пособие / составители Л.Ж. Ширитова, А.С. Джабоева. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. – 116 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/.– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст электронный.

10. Власова, Ж.А., Чельдиева, Л.Ш. Технология и организация производства специальных видов питания: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий / Ж.А. Власова, Л.Ш. Чельдиева. – Владикавказ: Горский государственный аграрный университет, 2023. – 75 с. – Текст электронный.

11. Власова, Ж.А. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие / Ж.А. Власова. – Владикавказ: Горский государственный аграрный университет, 2020. – 224 с. – Текст электронный и непосредственный.

Периодические издания

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2023. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.

2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2018. – раз в 2 мес. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.

3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2022. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.

4.Пищевая промышленность: научно-производственный журнал / учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.

5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал / учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.

6.Мясная индустрия: научно-технический и производственный журнал / учредитель и издатель «Мясная индустрия». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 2618-8252. – Текст непосредственный.

7.Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2022. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.
8. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
9.Вопросы питания: научно-практический журнал / учредитель и издатель ООО издательская группа «ГЭОТАР-Медиа». – Москва. – 2015-2016. – 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – Текст непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС 64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий.
Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.
Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, дистиллятор АДЭ-5;доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.
Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Концепция государственной политики в области здорового питания населения.
3. Классификация специальных видов питания.
4. Научные теории адекватного, сбалансированного и рационального питания.
5. Адаптационные изменения, происходящие в организме беременных и кормящих женщин.
6. Питание беременных и кормящих женщин.
7. Технология и организация производства питания для беременных и кормящих женщин.
8. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей раннего и дошкольного возраста.
9. Технология и организация производства питания детей раннего возраста.
10. Технология и организация производства питания детей дошкольного возраста
11. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей школьного возраста.
12. Технология и организация производства питания детей школьного возраста.
13. Факторы, влияющие на состояние здоровья студентов. Технология и организация производства питания студентов.
14. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
15. Организация питания пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
16. Основы организации лечебного (диетического) питания.
17. Современная система диет.
18. Основные принципы лечебно-профилактического питания.
19. Рационы лечебно-профилактического питания.
20. Организация производства лечебно-профилактического питания.
21. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
22. Технологии лечебно-профилактических консервов.
23. Технологии соусов с пектином.
24. Технологии напитков с пектином.
25. Особенности обменных процессов, происходящих в организме спортсменов.
26. Биологически активные ингредиенты в спортивном питании.
27. Технология и организация производства питания спортсменов.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Профилактическое питание предназначено для
A. детей в возрасте от 7 лет
B. больных людей с соматическими заболеваниями
C. здоровых людей с высоким риском возникновения болезней
D. людей, отдыхающих в санаториях
2. В назначение лечебно-профилактического питания не входит
A. улучшение защитных функций органов
B. замедление образования пролежней у стариков
C. усиление процессов связывания и выведения токсинов, ядов
D. существенное ограничение попадания в организм вредных веществ
3. Лечебное питание направлено
A. на уменьшение проявлений заболевания
B. на профилактику заболеваний
C. замедление старения

D. предотвращение попадания в организм вредных веществ
4. Рациональное питание предполагает
A. трех разовое питание
B. четырех разовое питание
C. пяти разовое питание
D. шести разовое питание
5. Потребление поваренной соли ограничивают во 2-й половине беременности до
A. 12-14 г соли
B. 10-12 г соли
C. 8-10 г соли
D. 6-8 г соли
6. Во 2-й половине беременности надо уменьшить потребление
A. отварной рыбы
B. гречневой крупы
C. изделий из муки грубого помола
D. риса, манной крупы
7. Роженицам необходимо включать в рацион
A. шоколад
B. творог
C. мясные бульоны
D. грибные бульоны
8. Кормящим матерям необходимо включать в рацион
A. отвар валерианы
B. копчености
C. молоко
D. крепкий кофе
9. Из рациона питания кормящих матерей необходимо исключить
A. пиво
B. овсяную кашу
C. сыр
D. сахар
10. При составлении полноценного рациона детей обращают внимание, прежде всего на
A. белки
B. жиры
C. витамины
D. минеральные соли
11. Белковая часть рациона ребенка в возрасте от 1 до 3 лет обеспечивается молоком и молочными продуктами, а также за счет
A. яиц перепелиных
B. икры рыб
C. соевых продуктов
D. мяса, рыбы, птицы
12. Дошкольнику необходимо в сутки получать с продуктами питания белка
A. 35-40 г
B. 45-50 г
C. 55-60 г
D. 65-70 г
13. Сколько % суточной потребности детей школьников в пищевых веществах и энергии должен обеспечивать обед
A. 15-20
B. 20-30
C. 35-40
D. 45-50
14. Для профилактики стресса у студентов рекомендуется
A. употреблять жареную пищу
B. употреблять больше кофе
C. исключить из рациона ягоды

D. употреблять пищу богатую растительным белком
15. Студентам в возрасте от 18 лет необходимо в сутки употреблять пищевых волокон
A. 5 г
B. 10 г
C. 15 г
D. 20 г
16. Источником белков у пожилых людей должны быть
A. жирная говядина
B. копченая рыба
C. острые сыры (Чеддер)
D. мясо отварного кролика
17. При употреблении мяса пожилыми людьми необходимо в рацион
A. включить гусятину
B. включить свинину
C. включить утятину
D. включить телятину
18. Бобовые растения вызывают образование газов у пожилых людей, поэтому рекомендуют в блюда
A. с горохом добавлять майоран
B. с фасолью добавлять иссоп
C. с чечевицей добавлять шиповник
D.с соей добавлять лаванду
19. При четырехразовом питании энергетическая ценность рациона и содержащихся в нем нутриентов на ужин должна составлять для пожилых людей
A. 15 %
B. 20 %
C. 25 %
D. 30 %
20. Больные при шестиразовом питании получают фрукты, отвар шиповника, соки, овощные салаты и сухари из пшеничного хлеба во время
A. дополнительного завтрака и полдника
B. дополнительного завтрака
C. дополнительного полдника
D. дополнительно к обеду
21. Для больных людей температура первых блюд не должна превышать
A. 75 °C
B. 70 °C
C. 65 °C
D. 60 °C
22. Каши молочные жидкие при лечебном питании
A. относятся к сильным возбудителям секреции желудка
B. относятся к средним возбудителям секреции желудка
C. относятся к слабым возбудителям секреции желудка
D. не относятся к возбудителям секреции желудка
23. В рационы для диетического питания не следует включать
A. пюре из тыквы
B. хлеб из обдирной муки
C. слизистые супы
D. рыбные блюда в отварном виде
24. С целью механического щажения разрешается употреблять
A. овсяную кашу специальной обработки
B. пшенную кашу
C. горох
D. жилистое мясо
25. В нашей стране действующих рационов лечебно-профилактического питания существует:
A. 15
B. 10

C. 8
D. 5
26. В каком рационе ограничено потребление поваренной соли?
A. 2
B. 3
C. 4а
D. во всех
27. Хлеб пшеничный не употребляют в рационе номер
A. 6
B. 3
C. 2
D. 1
28. Какую направленность рациона питания следует усилить в тренировочный период при выполнении спортивных упражнений, способствующих увеличению мышечной массы и развитию силы?
A. белковую
B. углеводную
C. витаминную
D. жировую
29. Какая каша полезнее для спортсмена?
A. пшеничная
B. пшенная
C. манная
D. гречневая
30. Повышает физическую выносливость и сокращает период восстановления у спортсменов L-карнитин, который содержится в тушеной говядине в количестве, мг/100 г
A. 94-95
B. 45-50
C. 20-25
D. 13-15

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Функциональные продукты питания

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	ПК	ПК-3	ИК-3.3 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	**Знать:** основные ресурсы для поиска, анализа и использования научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания **Уметь:** осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания **Владеть:** навыками поиска, анализа и использования научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	16
Лабораторные занятия	32
Самостоятельная работа	60
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Тема 1. Введение в дисциплину	2	4	8
2	Тема 2. Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2	4	8
3	Тема 3. Белковые вещества, изменения белков в процессе обработки	2	4	8
4	Тема 4. Изменения нутриентов в процессе переработки сырья	2	4	8
5	Тема 5 Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	2	4	8
6	Тема 6. Изменения углеводов в процессе обработки	2	4	8
7	Тема 7. Изменения биологически активных веществ в растительном сырье в процессе обработки	2	4	6
8	Тема 8. Научные основы производства функциональных мучных продуктов.	2	4	6
13	Всего часов	16	32	60

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основные цели и задачи курса «Функциональные продукты питания». Цели и задачи науки о ФПП, связь с другими областями знаний. Классификация продуктов функционального питания, ассортимент.

Лабораторное занятие 1, 2

Изучение качественных показателей качества функциональных продуктов.

Задание для самостоятельной работы. Пробиотики и пребиотики в питании. Подготовка доклада.

Тема 2. Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Понятие пищевой ценности продуктов питания.

Показатели качества функциональных продуктов питания (регламентируемые, не регламентируемые). Проектирование рецептуры нового продукта.

Лабораторное занятие 3,4

Изучение усвояемости функциональных пищевых продуктов.

Задание для самостоятельной работы. Основные характеристики и составляющие функциональных продуктов питания. Подготовка доклада.

Тема 3. Белковые вещества, изменения белков в процессе обработки

Лабораторное занятие 5. Исследование содержания белка в мясных изделиях.

Задание для самостоятельной работы. Физиологическая роль белков в питании. Подготовка доклада.

Тема 4. Изменения нутриентов в процессе переработки сырья. Классификация липидов. Изменения липидов, в процессе переработки. Классификация витаминов. Изменения витаминов в процессе переработки. Образование красящих, вкусовых и ароматических веществ.

Лабораторное занятие 6, 7 Компьютерное моделирование рецептур функциональных мучных изделий.

Задание для самостоятельной работы. Физиологическая роль липидов в питании.

Подготовка доклада.

Тема: 5. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания

Питание и здоровье человека. Характеристика основных компонентов пищи и их роль в питании. Потребность человека в энергии, его энергетические затраты. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного, рационального питания.

Лабораторное занятие 8. Формирование базы данных проектируемого продукта.

Задание для самостоятельной работы. Теория адекватного, сбалансированного, оптимального питания. Подготовка реферата.

Тема 6. Изменения углеводов в процессе обработки. Углеводы. Характеристика, классификация углеводов. Изменения, происходящие с углеводами, в процессе переработки пищевого сырья. Физиологическая роль углеводов.

Лабораторное занятие 9

Изучение энергетической ценности функциональных продуктов

Задание для самостоятельной работы. Основные виды технологических добавок, используемых в производстве ФПП. Подготовка доклада.

Тема 7. Изменения биологически активных веществ в растительном сырье в процессе обработки. Содержание ПФС в растительном сырье их характеристика и изменения. Содержание минеральных элементов в РС их фармакологическое действие и изменения. Содержание витаминов их характеристика и изменения.

Лабораторное занятие 10

Изучение витамина С в растительных продуктах.

Задание для самостоятельной работы. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов. Подготовка реферата.

Тема 8. Научные основы производства функциональных мучных продуктов. Ассортимент функциональных мучных полуфабрикатов и изделий. Основы технологии производства функциональных мучных продуктов с использованием биодобавок.

Лабораторное занятие 11, 12

Разработка технической документации (ТТК, ТУ, ТИ) на новые продукты из растительного сырья функционального назначения.

Задание для самостоятельной работы. Пищевые и биологически активные добавки белковой природы. Подготовка реферата.

Лабораторное занятие 13.

Изучение ассортимента функциональных напитков.

Лабораторное занятие 14

Изучение ассортимента функциональных продуктов растительного происхождения.

Лабораторное занятие 15.

Оценка качества функциональных продуктов питания.

Лабораторное занятие 16

Определение заданной функциональной направленности проектируемого продукта питания

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Хамицаева А.С., Цогоева Ф.Н. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания». Лицензия: ЛР №020574 от 6 мая 1998г. Типография ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет. Владикавказ .2022. 270 с.

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. — 227 с. — (Питание).

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья. Владикавказ. Изд-во ФГБОУ

ВО «Горский госагроуниверситет. 2019. 255 с. ISBN 978-5-906647-59-7. Текст непосредственный.

4. Хамицаева А.С., Мамукаев М.Н. Теоретические основы применения биоактивных региональных растительных ресурсов в производстве продуктов питания функционального назначения. Изд-во «Горский госагроуниверситет. ФГОУ ВПО Владикавказ. 2009. 116 с.

5. Хамицаева А.С., Садовой В.В. Методические указания к лабораторным работам по курсу «Гомеостаз и питание». Изд-во ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет». Владикавказ. 2015-95 с.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/*;*
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru;
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru;
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru;
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05.

Учебный корпус № 8.
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Курсовая работа не предусмотрена учебным планом.

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Цели и задачи науки о ФПП, связь с другими областями знаний.
2. Государственная политика в области здорового питания населения России.
3. Классификация продуктов функционального питания. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.
4. Понятие пищевой ценности продуктов питания, их биологическая эффективность
5. Показатели качества продукции.
6. Проектирование нового продукта. Усвояемость пищевых продуктов.
7. Оценка продуктов питания.
8. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
9. Витаминизация пищевых продуктов.
10. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов
11. Теория сбалансированного питания
12. Теория адекватного питания
13.Теория рационального питания
14. Классификация пищевых добавок.
15. Контроль безопасности пищевых добавок.
16. Роль биологически активных добавок в питании человека.
17. Классификация и токсикологическая оценка
18. Технология получения биологически активных добавок.
19. Использование БАД в производстве ФПП.
20. Витамин С в производстве пищевых продуктов.
21. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов
22. Комбинированные продукты питания.
23. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП)
24. Требования к технологии приготовления мучных, овощных изделий лечебно-профилактического питания.
25. Технологии лечебно-профилактических овощных консервов.
26. Пищевая ценность и особенности химического состава продуктов для детского питания
27. Основные продукты питания для спортсменов.
28. Технологии напитков из дикорастущего сырья.
29. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
30. Продукты повышенной пищевой ценности.
31. Принципы функционального питания
32. Роль минеральных веществ в организме человека.
33. Особенности отдельных минеральных элементов.
34. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.
35. Витамины и их роль в питании человека.
36.Авитаминозы, гипервитаминозы.
37. Сохранность витаминов при технологической обработке ПС.

38. Технология производства функциональных продуктов питания, обогащенных витаминами
39. Технология производства функциональных продуктов питания, обогащенных минеральными элементами.
40. Предпосылки компьютерного проектирования продуктов и рационов питания с задаваемой пищевой ценностью
41. Информационные технологии проектирования пищевых продуктов
42. Комбинированные пищевые продукты и аналоги пищевых продуктов.
43. Расчёт рецептур мучных изделий.
44. Различные способы контроля сырья
45. Основные законодательные и нормативные документы
46. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов.
47. Принципы составления НТД.
48. Питание и здоровье человека.
49. Потребность человека в энергии, его энергетические затраты.
50. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании.
51. Характеристика основных компонентов пищи.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы

1. Функциональные пищевые продукты - это:
1) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате заданного влияния на физиологические функции организма без учета обычной нутриентной поддержки;
2) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний за счет их обогащения дефицитными нутриентами;
3) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате удаления компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом.
2. Рыба является значимым источником:
1) незаменимых аминокислот, витаминов С и Е, калия, магния, марганца;
2) незаменимых аминокислот, в-ситостерина, кальция, железа, фтора;
3) незаменимых аминокислот, витаминов А, B_6 и РР, селена, хрома;
3. Парентеральное питание назначается при:
1) хроническом панкреатите
2) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта
3) хронической почечной недостаточности
4) язвенной болезни желудка
4. Неблагоприятные условия для размножения микроорганизмов в пище:
1) pH < 5,4, водная активность < 0,95
2) pH < 4,4, водная активность < 0,85
3) pH > 4,4, водная активность > 0,85
5. Состояние питания (определение понятия):
1) показатель, отражающий взаимосвязь состояния здоровья и фактического питания с учетом действия факторов среды обитания человека;
2) показатель, отражающий физическое развитие человека и характеристики его здоровья;

3) показатель, отражающий взаимосвязь фактического питания и пищевого поведения.

6. В растительных жирах (маслах), в отличие от животных жиров:

1) присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК
2) присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы
3) присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды

7. Симптомы дефицита рибофлавина:

1) фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи, кровь при чистке зубов
2) ангулярный стоматит, хейлоз, цилиарная инъекция
3) кровь при чистке зубов, хейлоз, гипертрофия сосочков языка

8. Факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства:

1) токсичные элементы, нитрозамины, нитраты
2) пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки

9. Гигиена питания (определение понятия):

1) наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека.
2) наука о принципах организации профилактического питания здорового человека.
3) наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека.

10. Минеральный состав молока характеризуется:

1) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия
2) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия
3) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия
4) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия

11. Мясо признается непригодным для питания и подлежит технической утилизации или уничтожению при обнаружении:

1) одной личинки трихинеллы, более трех финн свиного цепня на площади 40 $см^2$
2) любого количества финн свиного цепня, эхинококков, альвеококков

12. Грудное молоко:

1) полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 4 месяцев
2) полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 9 месяцев
3) не соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка с 2 месяцев.

13. Питание в престарелом и старческом возрасте должно обеспечивать:

1) гипохолестеринемический и гипогликемический эффекты, нормализацию костного метаболизма, поддержание водно-электролитного обмена;
2) репаративные процессы в костной ткани, развитие функциональной активности органов и систем, повышение уровня обменных процессов.

14. Радиоиуклиды, постоянно нормируемые в пищевых продуктах:

1) цезий-137, стронций-90;
2) плутоний-239, калий-40

йод-131, стронций-90.

15. Ведущий алиментарный фактор риска развития гипертонической болезни:

1) высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе (соотношение K:Na> 2);

2) высокое содержание поваренной соли в рационе при низком уровне калия (соотношение K:Na< 1).

16. Температурный интервал, при котором количество мезофильных условно-патогенных микроорганизмов в пище удваивается каждые 15-20 мин:

1) 0-6°С;
2) 8-14°С;
3) 15-45°С;
4) 50-60°С.

17. Микроэлемент, нормируемый в соответствии с возрастной и половой дифференцировкой:

1) железо;
2) селен;
3) кальций;
4) магний.

18. Ученый, впервые предложивший определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:

1) М. Петтенкофер
2) М. Рубнер
3) К. Фойт

19. Недостаток какого микроэлемента вызывает болезнь гипотериоз?

1) фтор;
2) иод;
3) медь;
4) калий.

20. Индивидуальная потребность в конкретном нутриенте:

1) равна величине минимальной физиологической потребности;
2) больше физиологической потребности на величину кулинарных потерь;
3) определяется как сумма величины физиологической потребности и дополнительных адаптационных затрат.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК - 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	Знать: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья Уметь: Применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья Владеть: Навыками проведения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	
2	ПК	ПК-3	ИК-3.2 Владеет методами научных исследований	Знать: методы научных исследований Уметь: применять методы научных исследований Владеть: владеет методами научных исследований	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Раздел 1. Состав и свойства пищевого сырья и продуктов питания и их характеристики	8	8	32
2	*Тема 1.* Введение в дисциплину	2	2	8
3	*Тема 2.* Белки, жиры, углеводы - важные макрокомпоненты пищевого сырья и продукции питания	2	2	8
4	*Тема 3*. Микрокомпоненты пищевого сырья и	2	2	8
5	*Тема 4*. Функциональные и технологические свойства пищевого сырья и продуктов питания	2	2	8
6	Раздел 2. Методы и методики анализа свойств сырья и продуктов питания	10	10	40
7	*Тема 5.* Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания	2	2	8
8	*Тема 6.* Органолептические методы анализа	2	2	8
9	*Тема 7.* Физико-химические методы исследования показателей качества сырья и готовой продукции	2	2	8
10	*Тема 8.* Биологические методы исследования	2	2	8
11	*Тема 9.* Методы микробиологических исследований сырья и готовой продукции	2	2	8
12	*Всего часов*	18	18	72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Состав и свойства пищевого сырья и продуктов питания и их характеристики.

Тема 1. Основные цели и задачи курса «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции». Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Связь с другими дисциплинами. Классификация свойств пищевого сырья и продуктов питания. Качество пищевых продуктов питания.

Лабораторное занятие. Исследование качества пищевого сырья (мяса/или молока) по органолептическим показателям.

Задание для самостоятельной работы. Классификация свойств пищевого сырья и продуктов питания и его характеристика. Подготовка доклада.

Тема 2. Белки, жиры, углеводы - важные основные макрокомпоненты пищевого сырья и продукции питания. Белки, их характеристика, классификация, функции. Основные источники белков. Жиры, их характеристика, классификация, функции. Основные источники жиров. Углеводы, их характеристика, классификация, функции. Основные источники углеводов.

Лабораторное занятие. Исследование содержания белка в мясных полуфабрикатах.

Задание для самостоятельной работы. Качество пищевых продуктов питания. Подготовка доклада.

Тема 3. Микрокомпоненты пищевого сырья и продукции питания. Классификация микронутриентов пищевого сырья. Основные источники витаминов и минеральных элементов. Методы исследования витаминов и минеральных элементов.

Лабораторное занятие. Качественные методы исследования углеводов.

Задание для самостоятельной работы. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Подготовка доклада.

Тема 4. Функциональные и технологические свойства пищевого сырья и продуктов питания. Функционально-технологические характеристики пищевого сырья. Физико-химические показатели пищевых продуктов. Структурно-механические показатели пищевых продуктов. Методы исследования ВСС, ВПС, ВУС, ЖУС, ЖПС.

Лабораторное занятие. Исследование водопоглащающей способности в продуктах переработки сои.

Задание для самостоятельной работы. Методы исследования функционально-технологических свойств соевой муки. Подготовка доклада.

Раздел 2. Методы и методики анализа свойств сырья и продуктов питания.

Тема: 5. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания. Понятия «метод», «принцип метода», «методика анализа», «аналитический сигнал». Краткая классификация методов исследований. Отбор средних проб различных видов сырья и готовой продукции.

Лабораторное занятие. Органолептическая оценка качества квашеной капусты.

Задание для самостоятельной работы. Методы исследования белков в пищевом сырье и продуктах переработки. Подготовка реферата.

Тема 6. Органолептические методы анализа. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов. Оценка сенсорных способностей исследователей. Оценка вкуса, запаха, цвета, консистенции, внешнего вида.

Лабораторное занятие. Исследование прозрачности мясного бульона.

Задание для самостоятельной работы. Оценка сенсорных способностей исследователей. Подготовка доклада.

Тема 7. Физико-химические методы исследования показателей качества сырья и готовой продукции. Физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции. Определение влаги. Определение жира. Определение зольности.

Лабораторное занятие. Определение качества и количества сырой клейковины.

Задание для самостоятельной работы. Методы исследования липидов в пищевом сырье и продуктах переработки. Подготовка реферата.

Тема 8. Биологические методы исследования. Расчет КЭБ. Исследование ОБЦ. Исследование ПИБ, ЧУБ.

Лабораторное занятие. Качественные методы исследования белка.

Задание для самостоятельной работы. Количественные методы исследования белка. Подготовка реферата.

Тема 9. Методы микробиологических исследований сырья и готовой продукции. Микробиологические методы исследования мяса и мясных продуктов. Микробиологические методы исследования колбасных изделий. Микробиологические методы исследования муки и мучных продуктов.

Лабораторное занятие. Микробиологические исследования качества пшеничной муки.

Задание для самостоятельной работы. Методы исследования углеводов в пищевом сырье и продуктах. Подготовка доклада.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Хамицаева А.С., Будаев А.Р. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья. Владикавказ. Изд-во ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет. 2019. 255 с. ISBN 978-5-906647-59-7. Текст непосредственный.

2. Лебухов В.И. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова; Под ред. А. И. Окара. - СПб.: Лань, 2012. - 480 с. - ISBN 978-5-8114-1320-1. Текст непосредственный.

3. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос С, 2004. - 571 с. Текст непосредственный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Цапалова, И. Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений : учеб. пособие для вузов / И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Изд-во Новосиб. ун-та, 2000. - 180 с. Текст непосредственный.

5. Хамицаева А.С., Садовой В.В. Методические указания к лабораторным работам по курсу «Современные методы исследования сырья и продукции питания». Изд-во ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет». Владикавказ. 2015-90с. Текст непосредственный.

6. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-006081-1. Текст непосредственный.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/*;*

2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru;

3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru;

4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru;

5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Курсовая работа не предусмотрена учебным планом.

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Предмет, цели и задачи курса.
2. Основные понятия и термины
3. Классификация свойств пищевого сырья и продуктов питания
4. Управление качеством
5. Основное сырье для производства пищевых продуктов.
6. Изучаемые характеристики
7. Дополнительное сырье
8. Методы оценки сырья на предприятии общественного питания
9. Физические свойства пищевых продуктов
10. Теплофизические свойства пищевых продуктов
11. Физико-химические показатели пищевых продуктов
12. Понятия «метод», «принцип метода», «методика анализа», «аналитический сигнал».
13. Краткая классификация методов исследований
14. Отбор средних проб различных видов сырья и готовой продукции
15. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых
16. продуктов
17. Оценка сенсорных способностей исследователей
18. Оценка вкуса, запаха, цвета
19. Классификация физико-химических методов исследования
20. Определение pH.
21. Определение мутности и консистенции
22. Хроматография
23. Определение влаги
24. Определение зольности
25. Определение хлористого натрия
26. Определение титруемой кислотности
27. Спектрометрия
28. Инфракрасная спектроскопия
29. Газожидкостная хроматография
30. Инверсионная вольтамперометрия

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Укажите органические соединения, которые можно обнаружить с помощью нингидриновой реакции:

1. Глюкозу 2. Глицерин
3. Пальмитиновую кислоту 4. Глицин
5. Глутаминовую кислоту 6. Альбумин.

2. Укажите органические соединения, которые можно обнаружить с помощью ксантопротеиновой реакции:

1. Стеариновую кислоту 2. Аспаргиновую кислоту
3. Фенилаланин 4. Тирозин
5. Аланин 6. Серин.

3. Метод, который применяют при изучении химического состава исследуемых объектов, а также при оценке качества гидробионтов, готовой продукции, основных веществ и консервирующих материалов это:

А) – физический метод;

Б) – химический метод;

В)- микробиологический метод.

4. Метод определения влаги, который основан на высушивании пробы продукта при температуре 103 – 105^0 С до постоянной массы и взвешивании пробы до и после высушивания это:

А) – высушивание на приборе ВЧ;

Б) – высушивание в сушильном шкафу;

В) – дистилляционный.

5. Метод определения сухих веществ, который основан на измерении удельного веса растворов с измерением количества растворенных в них веществ это:

А) – рефрактометрический метод;

Б) – ареометрический метод;

В) – метод высушивания.

6. Метод, в котором в водной вытяжке, приготовленной из определенной навески исследуемого продукта, перешедшие в раствор кислые вещества оттитровывают щелочью это:

А) - метод определения активной кислотности;

Б) – метод определения буферности;

В) – метод определения общей кислотности.

7. Метод, основанный на удалении органических веществ из навески анализируемолго продукта сжиганием и определении золы взвешиванием это:

А) – метод определения золы стандартным методом;

Б) – метод определения нерастворимого в HCI остатка золы;

В) – метод определения щелочности золы.

8. Метод, основанный на взаимодействии хлористого натрия с азотнокислым серебром в присутствии хромовокислого калия с образованием красного осадка – хромовокислого серебра это:

А) – метод определения железа;

Б) – метод определения хлоридов;

В) – метод определения ртути.

7. Для минерализации пробы при определении белка по Къельдалю используют:

А) – серную кислоту;

Б) – соляную кислоту;

В) – азотную кислоту.

9. Метод, основанный на взаимодействии иона меди с первичными продуктами распада белка и образования в бульоне комплексов сульфата меди, выпавших в осадок это:

А) – метод определения сероводорода;

Б) – метод определения первичного распада белков;

В) – метод определения аммиака.

10. Метод, в котором жир экстрагируют в металлическом аппарате – экстракторе-измельчители это:

А) – экстракционный метод;

Б) – экстракционно-весовой метод;

В) – ускоренный экстракционно-весовой метод.

11. При определении влагосвязывающей способности мяса, метод, основанный на выделении воды испытуемым образцом при легком его прессовании, сорбции выделившейся воды фильтровальной бумагой и определении количества отделившийся влаги по площади пятна, оставляемого ею на фильтровальной бумаге это:

А) - метод центрифугирования;

Б) – метод прессования;

В) – метод фильтрования.

12. Метод, который применяют при определении степени перевариваемости продукта ферментами желудочно-кишечного тракта, установлении безвредности и усвояемости организмом это:

А) – физический метод;

Б) – микробиологический метод;

В) биологический метод.

13. Метод определения влаги, основанный на испарении воды из навески и отгонке паров ее с парами органических растворителей не смешивающихся с водой это:

А) – дистилляционный;

Б) – рефрактометрический;

В) – ареометрический.

14. Исследуемые продукты смешивают с песком в методе определения влаги для:

А) – большей поверхности испарения и препятствия образования на поверхности корочки;

Б) – для увеличения массы;

В) – для экстрагирования.

15. Метод, основанный на измерении электродвижущей силы электрода, погруженного в испытуемый раствор, величина которой зависит от концентрации водородных ионов это;

А) - метод определения активной кислотности;

Б) – метод определения буферности;

В) – метод определения общей кислотности.

16. Метод, основанный на растворении минеральных веществ в соляной кислоте, выделении нерастворившегося остатка, высушивании его и определении взвешиванием это:

А) – метод определения золы стандартным методом;

Б) – метод определения нерастворимого в HCI остатка золы;

В) – метод определения щелочности золы.

17. Метод, основанный на получении красного окрашивания, обусловленного образованием роданового железа при взаимодействии окисных солей с родонистым калием или аммонием в кислой среде это:

А) – метод определения железа;

Б) – метод определения хлоридов;

В) – метод определения ртути.

18. Полученный избыток серной кислоты в методе определения белка по Къельдалю оттитровывают:

А) – раствором HCI в присутствии индикатора фенолфталеина;

Б) – раствором NaOH в присутствии индикатора метилового красного;

В) – раствором КОН в пристутствии индикатора метилового оранжевого.

19. Метод, основанный на взаимодействии аммиака, образующегося при порче мяса с соляной кислотой и появлении при этом облачка хлористого аммония это:

А) – метод определения сероводорода;

Б) – метод определения первичного распада белков;

В) – метод определения аммиака.

20. Метод, в котором жир экстрагируют в стеклянной трубке это:

А) – метод капельной экстракции;

Б) – экстракционно-весовой метод;

В) – ускоренный экстракционно-весовой метод.

21. При определении влагосвязывающей способности мяса, метод, основанный на выделении жидкой фазы под действием центробежной силы из исследуемого объекта, находящегося в фиксированном положении это:

А) - метод центрифугирования;

Б) – метод прессования;

В) – метод фильтрования.

22. Метод, в основу которого положен анализ восприятия органов чувств человека это:

А) – химический метод;

Б) – органолептический метод;

В) – физический метод.

23. Метод, определения влаги, основанный на способности инфракрасных лучей проникать на некоторую глубину в вещество и интенсивно испарять влагу это:

А) – ускоренный весовой метод (в приборе ВЧ);

Б) – дистилляционный метод;

В) – высушивание в сушильном шкафу.

24. Метод определения сухих веществ, основанный на определении показателя преломления исследуемого раствора это:

А) – ареометрический метод;

Б) – рефрактометрический метод;

В) – дистилляционный метод.

25. Метод, основанный на выделении жирных кислот из водной вытяжки продукта и количественном определении ее титрованием это:

А) – метод определения общей кислотности;

Б) - метод определения органических летучих кислот;

В) – метод определения активной кислотности.

26. Метод, основанный на нейтрализации избытка кислоты в кислотном растворе щелочью это:

А) – метод определения золы стандартным методом;

Б) – метод определения нерастворимого в HCI остатка золы;

В) – метод определения щелочности золы.

27. Метод, основанный на минерализации пробы, отгонке аммиака в раствор серной кислоты с последующим титрованием исследуемой пробы это:

А) – метод определения азота летучих оснований;

Б) - метод определения белка по Къельдалю;

В)- метод определения продуктов первичного распада белков.

28. Метод, основанный на взаимодействии сероводорода, образующегося при порче мяса, со свинцовой солью с появлением темного окрашивания вследствие образования сернистого свинца это:

А) – метод определения сероводорода;

Б) – метод определения первичного распада белков;

В) – метод определения аммиака.

29. Метод, в котором жир экстрагируют в аппарате Сокслета это:

А) – экстракционный метод;

Б) – экстракционно-весовой метод;

В) – ускоренный экстракционно-весовой метод.

30. Метод определения жира, основанный на измерении разности коэффициентов преломления чистого растворителя и мицеллы это:

А) – метод капельной экстракции;

Б) – рефрактометрический метод определения жира;

В) определение массовой доли жира отгонкой.

31. Способность мясного фарша, которая определяется как разность между массовой долей влаги в фарше и количеством влаги, отделившейся в процессе термической обработки это:

А) – влагоудерживающая способност;

Б) - влаговыделяющая способность;

Б) - эмульгирующая способность.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ И СПЕЦИЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	ПК 3	ПК 3 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания,	ПК 3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Знать: базовые принципы в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	
				Уметь: применять фундаментальные знания техники и технологий для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства	
				Владеть : методами решения научно- и научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Тема 1. Введение в дисциплину	2	4	8
2	Тема 2. Технология мукомольного производства*	2	4	8
3	Тема 3. Технология производства сахара и крахмала	4	8	8
4	Тема 4. Технология производства кондитерских изделий	2	4	8
5	Тема 5 Технология производства изделий из муки	4	8	10
7	Тема 6. Технология молока и молочных продуктов	2	4	8
	Тема 7. Производство растительных масел	2	4	4
	Всего часов	18	36	54

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1 Введение в дисциплину Основные цели и задачи курса. Цель дисциплины «Общая и специальная технология пищевых производств» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии и процессы пищевых производств, показать роль питания, отдельных пищевых веществ и микроингредиентов в жизнедеятельности организма, ознакомить будущего специалиста с научными основами технологических, биотехнологических, физико-химических и механических процессов получения продуктов питания, ролью пищевых и биологически активных добавок в современных технологиях.

Задачами дисциплины являются формирование теоретических знаний и практических навыков по вопросам особенности пищеварения, основным принципам рационального питания; получить практические навыки по определению качества сырья и готовой продукции, а также о безопасности пищевых продуктов, новых и перспективных технологиях всех отраслей. Характеристика сырья для производства пищевых продуктов Задание для самостоятельной работы. Виды маркировок пищевой продукции

Тема 2. Технология мукомольного производства

Современное состояние мукомольной промышленности. Формирование качества муки в процессе производства. Законодательно-нормативная база Требования к качестве продукции в общественном питании Производства муки. Показатели качества.

Лабораторное занятие Инструктаж по безопасности. Значение дрожжей. Основные этапы производства.

Определение качества зерна: органолептические и физико-химические показатели

Задание для самостоятельной работы Пути обогащения хлеба. Новые упаковочные материалы.

Тема 3. Технология производства сахара

Технология производства сахара. Экологические нормы.

Лабораторное занятие Определение органолептических и физико-химических показателей качества сахара.

Задание для самостоятельной работы. Характеристика ассортимента сахара

Тема 4. Технология производства крахмала

Технология производства крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству. Экологические нормы.

Лабораторное занятие Определение органолептических и физико-химических показателей качества крахмала и крахмалопродуктов.

Задание для самостоятельной работы. Ассортимент крахмала и крахмалопродуктов.

Тема 5 Технология производства кондитерских изделий*Ассортимент кондитерских изделий

Лабораторное занятие Технология производства кондитерских изделий из муки

Задание для самостоятельной работы. Технология производства кондитерских изделий из сахара

Тема 6 Технология производства изделий из муки

Технология хлеба и хлебобулочных изделий.

Лабораторное занятие Определение органолептических и физико-химических показателей качества хлеба

Задание для самостоятельной работы. Перспективы развития технологии хлебопекарного производства.

Тема 7. Технология производства изделий из муки

Технология производства макаронных изделий. Санитарные требования к макаронным изделиям

Лабораторное занятие Органолептические, физико-химические и микробиоогические показатели качества макаронных изделий.

Задание для самостоятельной работы. Перспективы развития технологии макаронных изделий

Тема 8. Гигиенические требования к безопасности мясо-молочных продуктов.

Производство мясо-молочных продуктов.

Санитарные требования к мясо-молочным продуктам.

Лабораторное занятие Контроль качества мясо-молочной продукции

Задание для самостоятельной работы. Исследование качества органолептические показатели качества

Тема 9. Производство растительных масел Сырье для производства растительного масла Технология производства. Экологические нормы. Гигиенические требования к транспортировке, приёму, хранению сырья и пищевых продуктов

Лабораторное занятие Органолептические, физико-химические и микробиоогические показатели качества растительной продукции

Задание для самостоятельной работы**.** Органолептические, физико-химические и микробиоогические показатели качества растительной продукции.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/*;*

2.Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru;

3.Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru;

4.Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru;

5.Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6.Оценочные средства

6.1 Перечень вопросов к зачету

1. История появления науки о процессах подготовки пищи к потреблению.
2. Значения питания для людей.
3. Роль основных питательных веществ в организме человека.
4. Роль минеральных веществ
5. Источники и пути увеличения производства пищевых продуктов.
6. Сырье основное и дополнительное, растительного и животного происхождения.
7. Зерно – как основное сырье и условия его хранения
8. Морфологическая характеристика, анатомическое строение и состав злаковых культур.
9. Растительное сырье (мука, солод, крахмал, сахар, овощи, фрукты, ягоды и т.д.).
10. Сырье растительного происхождения (масло, крахмал, сахар).
11. Сырье животного происхождения (молоко, мясо, яйца, мед и т.д.).
12. Свойства зерна.
13. Характеристика основных свойств зерна.
14. Структурно-механические свойства зерна.
15. Технологические свойства зерна.
16. Основные стадии производства муки.
17. Очистка и шелушение поверхности зерна.
18. Производство муки на агропредприятиях
19. Хранение муки.
20. Качество муки
21. Сырье для производства сахара.
22. Технология получения сахара их свеклы
23. Основная дефекация диффузионного сока
24. Использование отходов свеклосахарного производства.

25. Получение жидкого сахара и сахара-рафинада
26. Технологическая схема производства прессованного сахара-рафинада
27. Получение сырого картофельного крахмала.
28. Рафинирование крахмальной суспензии
29. Получение кукурузного крахмала.
30. Замачивание кукурузного зерна
31. Выделение крахмала из крахмалобелковой суспензии
32. Получение сухого крахмала
33. Механическое обезвоживание крахмала
34. Получение модифицированных крахмалов
35. Расщепленные крахмалы
36. Замещенные крахмалы
37. Получение декстрина.
38. Получение крахмальной патоки
39. Гидролиз крахмала
40. Нейтрализация гидролизатов
41. Фильтрование сиропов
42. Охлаждение патоки
43. Получение глюкозы и глюкозосодержащих продуктов
44. Кристаллическая гидратная глюкоза
45. Медицинская глюкоза
46. Пищевая глюкоза
47. Техническая глюкоза
48. Классификация плодов и овощей
49. Химический состав и пищевая ценность плодов и овощей
50. Ассортимент плодоовощных консервов
51. Сбор, доставка, прием и хранение сырья
52. Общие технологические приемы, используемые при консервировании плодов и овощей
53. Основные способы воздействия на микрофлору продуктов.
54. Тара для консервов.
55. Виды браков консервов в герметичной таре
56. Фильтрация и перемешивание
57. Пастеризация и охлаждение
58. Замораживание и хранение
59. Производство сухих яичных продуктов
60. Упаковка сухих яичных продуктов
61. Хранение яичного порошка
62. Основные показатели качества яиц
63. Характеристика жиров
64. Функции и свойства липидов
65. Пищевая ценность масел и жиров
66. Получение растительных масел
67. Рафинация масел и жиров
68. Получение гидрированных жиров
69. Переэтерификация масел и жиров
70. Получение маргарина
71. Хранение и подготовка муки к производству
72. Хранение и подготовка дополнительного сырья к производству
73. Приготовление, разделка теста и выпечка хлеба. Хранение хлеба.
74. Приготовление пшеничного теста опарным способом
75. Способы приготовления ржаного теста
76. Поточно-механизированные линии производства хлебобулочных изделий

77. Ассортимент хлебобулочных изделий
78 Пищевая ценность хлебобулочных изделий
79. Болезни хлеба
80. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий
81. Классификация макаронных изделий
82. Характеристика сырья
83. Основные стадии производства.
84. Технология карамели
85. Схема производства карамели
86. Технология шоколада
87. Технология какао-порошка

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1.Увеличение сроков хранения продуктов питания влечет за собой:

1) снижение качества продукции

2) снижение выхода стандартной продукции

3) повышение качества

4) понижение выхода

2.Перспективным направлением для перевозки продукции является использование:

1) металлической и картонной тары

2) металлической и полиэтиленовой тары

3) картонной и полиэтиленовой тары

4) деревянной и металлической тары

3.К санитарным требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов

относятся:

1.внешний вид

2.состояние упаковки

3просроченые сроки хранения

4. без информации о товаре

4. К санитарно-гигиеническим показателям пищевых продуктов относят:

1) сортировку, мойку, чистку

2) измельчение

3) мойка, чистка, измельчение, бланширование

4) сортировка, мойка, чистка, охлаждение

5. Особое место в санитарно-гигиенической обработке мясных консервов занимают:

1) стерилизация, укупоривание, фасование, эксгаустирование

2) пастеризация, обвалка, эксгаустирование,

3) стерилизация, укупоривание, фасование,

4) жиловка, фасование

6. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом не относится

1.технология изготовления

2.перевозка

3. употребление

4.хранение

7. Характерными признаками бомбажа является образование в консервах газа:

1) углекислого;

3) этилена;

2) аммиака;

4) этана.

8. Механические способы обработки продовольственного сырья включают:

1) сортировку, мойку, чистку

2) измельчение

3) мойка, чистка, измельчение, бланширование

4) сортировка, мойка, чистка, охлаждение

9. Особое место в санитарно-гигиенической обработке мясных консервов занимают:

1) стерилизация, укупоривание, фасование, эксгаустирование

2) пастеризация, обвалка, эксгаустирование,

3) стерилизация, укупоривание, фасование,

4) жиловка, фасование

10. Перспективным направлением для перевозки продукции является использование:

1) металлической и картонной тары

2) металлической и полиэтиленовой тары

3) картонной и полиэтиленовой тары

4) деревянной и металлической тары

11. Увеличение сроков хранения продуктов питания влечет за собой:

1) снижение качества продукции

2) снижение выхода стандартной продукции

3) повышение качества

4) понижение выхода

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы научных исследований

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1		ПК 3 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления	ИК-3.1. Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Знать: базовые принципы в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	
				Уметь: применять фундаментальные знания техники и технологий для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов	
				Владеть: методами решения научно- и научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	
2		ПК 3 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления	ИК-3.2 Владеет методами научных исследований	Знать: методы научных исследований	
				Уметь: применять методы научных исследований	
				Владеть: владеет методами научных исследований	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов			
		Очная форма обучения			
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	СРС
1	Тема 1. Цели и задачи дисциплины. Основные термины и определения	2	2	2	6
2	Тема 2. Критерии качества пищевых продуктов	2	4		6
3	Тема 3. Методы и методология научных исследований	2	4		6
4	Тема 4. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой	2		4	6
5	Тема 5. Основные этапы НИР	2	2	2	6
6	Тема 6. Оформление результатов исследования	2		4	6
7	Тема 7. Специальные методы исследования качества пищевых продуктов	2	2		6
8	Тема 8. Подготовка текста выпускной квалификационной работы.	2	4	2	6
9	Тема 9. Применение математического планирования эксперимента в НИ.	2		4	6
10	Всего часов	18	18	18	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Цели и задачи, предмет и объект научного исследования. Объекты научных исследований в области ТПП. Классификации научных исследований. Основные виды научных исследований. Основные научные направления. Структурные единицы научного направления.

Практическое занятие. Историческая справка о создании и развитии курса.

Лабораторное занятие. Постановка цели и задач исследования для ВКР

Задание для самостоятельной работы. Структурные единицы научного направления. Подготовка доклада.

Тема 2. Критерии качества пищевых продуктов. Показатели, параметры, критерии, характеризующие качество продукта. Стандартные и нестандартные показатели качества продукции. Пищевая ценность пищевых продуктов.

Лабораторное занятие. Физико-химические методы исследования хлеба (массовая доля влаги в мучных изделиях).

Лабораторное занятие. Физико-химические методы исследования хлеба (кислотность в мучных изделиях).

Задание для самостоятельной работы. Классификация свойств пищевого сырья и продуктов питания и его характеристика. Подготовка реферата.

Тема 3. Методы и методология научных исследований. Понятие метода и сущность методологии научных исследований. Научные методы эмпирического исследования. Методы теоретического исследования.

Лабораторное занятие Качественные методы исследования углеводов.

Лабораторное занятие. Количественные методы исследования хлеба.

Задание для самостоятельной работы. Общелогические методы исследования.

Учёные степени и учёные звания в России. Подготовка доклада.

Тема 4. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Определение, классификация научных документов в зависимости от способа предоставления информации. Организация работы с научной литературой в (ББК).

Практическое занятие. Ознакомление с поиском литературы в (УДК) (ББК). Практическое занятие. Изучение классификации научных методов исследования качества пищевых продуктов

Задание для самостоятельной работы. Организация работы с поиском научной литературы в (УДК). Подготовка доклада.

Тема: 5. Основные этапы НИР. Выбор темы научного исследования. Основные этапы НИР. Общие требования к научно-исследовательской работе.

Лабораторное занятие.

Изучение структуры научно-исследовательской работы

Практическое занятие. Изучение нормативно-технической документации.

Задание для самостоятельной работы. Этапы организации студенческих научно-исследовательских работ. Подготовка реферата.

Тема 6. Оформление результатов исследования. Требования к оформлению основных разделов научной работы. Внедрение результатов исследований.

Практическое занятие. Изучение ФТС сырья.

Практическое занятие. Обсуждение и оценка полученных результатов.

Задание для самостоятельной работы. Учёные степени и учёные звания в России. Подготовка доклада.

Тема 7. Специальные методы исследования качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Классификация научных методов исследования качества пищевых продуктов.

Лабораторное занятие. Изучение показателей безопасности пищевых продуктов

Лабораторное занятие. Учебная дискуссия по вопросам написания и оформления ВКР.

Задание для самостоятельной работы. Методика подготовки литературно - аналитического обзора. Обсуждение и оценка полученных результатов. Подготовка доклада.

Тема 8. Подготовка текста выпускной квалификационной работы. Особенности научной работы и этика научного труда. Подготовка к написанию научной работы и накопление научной информации. Работа над рукописью.

Лабораторное занятие. Учебная дискуссия по вопросам написания и оформления ВКР.

Практическое занятие. Изучение общих требований к научно-исследовательской работе.

Задание для самостоятельной работы. Обсуждение и оценка полученных результатов. Классификация научных документов в зависимости от способа предоставления информации. Подготовка реферата.

Тема 9. Применение математического планирования эксперимента в НИ. Основные понятия и определения. Методы оптимального планирования эксперимента. Параметры и факторы оптимизации технологического процесса.

Практическое занятие. Изучение методов аппроксимации экспериментальных данных.

Практическое занятие. Изучение факторов оптимизации технологического процесса.

Задание для самостоятельной работы. Ошибки эксперимента. Подготовка реферата.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Федеральный закон от 23.08.96 N 127-ФЗ (ред. От 28.07.2012 с изменениями, вступившими в силу 10.08.2012) «О науке и государственной научно-технической политике».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Алексеев, В.П. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс]: учебник / В.П. Алексеев, Д.В. Озеркин. - Электрон. дан. - М.: ТГУСУР (Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники), 2012. - 172с. - Режим доступа: ttp://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4938 - Загл. с экрана.
4. Хамицаева А.С. «Основы научных исследований и патентоведения». Учебное пособие по курсу для бакалавров. Владикавказ, 2018. -255 с.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Маюрникова, Л.А. Основы научных исследований в научно-технической сфере [Текст]: учебно-метод. пособие для студ. вузов, изучающих вопросы науч.-инновационной деятельности, магистров и аспирантов / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов. - Кемерово: КемТИПП, 2009. - 123с.
2. Кожухар В.М. Основы научных исследований: учебное пособие / В.М. Кожухар. - М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2010. – 2016.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/*;*

2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru;

3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru;

4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru;

5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Курсовая работа не предусмотрена учебным планом.

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Цели и задачи, предмет и объект научного исследования.
2. Основные термины и понятия в области качества продукции.
3. Объекты научных исследований в области ТПП.
4. Понятие науки и классификация наук.
5. Наука и ее роль в развитии общества.
6. Классификации научных исследований.
7. Основные виды научных исследований.
8. Структурные единицы научного направления.
9. Показатели, параметры, критерии, характеризующие качество продукта.
10. Стандартные и нестандартные показатели качества продукции.
11. Пищевая ценность пищевых продуктов.
12. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
13. Понятие метода и сущность методологии научных исследований.
14. Научные методы эмпирического исследования.
15. Методы теоретического исследования.
16. Классификация научных документов в зависимости от способа предоставления информации
17. Организация работы с научной литературой.
18. Выбор темы научного исследования
19. Основные этапы НИР
20. Общие требования к научно-исследовательской работе.
21. Организация работы с поиском патентной литературы.
22. Организация научно-исследовательской работы в России.
23. Требования к оформлению основных разделов научной работы.
24. Внедрение результатов исследований.
25. Оценка качества пищевых продуктов
26. Классификация научных методов исследования качества пищевых продуктов.
27. Методы оптимального планирования эксперимента.
28. Параметры и факторы оптимизации технологического процесса.
29. Учёные степени и учёные звания в России.
30. Организация работы с поиском литературы в (УДК) (ББК).
31. Роль государства в подготовке квалифицированных кадров.
32. Проблемы получения высшего образования в РФ.
33. Конкуренция на рынке образовательных услуг.
34. Написание и оформление научных работ студентов.
35. Сбор научной информации.
36. Ошибки эксперимента.
37. Обработка результатов эксперимента.
38. Требования к научно-исследовательской работе

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Научное исследование начинается с:
   а) выбора темы;
   б) литературного обзора;
   в) определения методов исследования.
2. Как соотносятся объект и предмет исследования:
   а) не связаны друг с другом;
   б) объект содержит в себе предмет исследования;
   в) объект входит в состав предмета исследования.
3. Выбор темы исследования определяется:
   а) актуальностью;
   б) отражением темы в литературе;
   в) интересами исследователя.
4. Формулировка цели исследования отвечает на вопрос:
   а) что исследуется?
   б) для чего исследуется?
   в) кем исследуется?
5. Задачи представляют собой этапы работы для:
   а) достижения поставленной цели;
   б) дополнения цели;
   в) дальнейших изысканий.
6. Методы исследования бывают:
   а) теоретические;
   б) эмпирические;
   в) конструктивные;
7. Какие из предложенных методов не относятся к теоретическим:
   а) анализ и синтез;
   б) абстрагирование и конкретизация;
   в) наблюдение.
8. Какие из предложенных методов не относятся к экспериментальным:
   а) классификация;
   б) индукция и дедукция;
   в) управление опытом и измерение реакций.
9. Наиболее часто встречаются в технологических исследованиях методы:
   а) факторного анализа;
   б) анкетирования;
   в) микробиологического анализа.
10. Государственная система научно-технической информации содержит в своем составе:
   а) всероссийские органы НТИ;
   б) библиотеки;
   в) архивы.
11. Основными функциями органов НТИ являются:
   а) сбор и хранение информации;
   б) образовательная деятельность;
   в) переработка информации и выпуск изданий.
12. Техническое решение задачи:
   а) изделие;
   б) технология;
   в) материал;
   г) готовая продукция в определенной области.
13. Методы научного исследования:

а) инженерный;
б) биохимический;
в) технологический;
г) компьютерный.

14. Классификация научно - исследовательских работ:
а) технологическое прогнозирование;
б) монография;
в) томография;
г) статья.

15. Основные этапы научно исследовательских работ:
а) запись результатов экспериментов;
б) оформление данных опыта;
в) сведение числовых данных в таблицы;
г) обзор литературных источников по теме.

16. К неопубликованным источникам информации относятся:
а) книги и брошюры;
б) периодические издания (журналы);
в) диссертации;
г) монографии.

17. Стандартизуемые показатели качества мясопродуктов:
а) биологические и органолептические показатели;
б) физико – химические и микробиологические показатели;
в) органолептические и микробиологические показатели;
г) морфологические и теплофизические показатели.

18. Выводы по НИР содержат:
а) только конечные результаты без доказательств;
б) результаты с обоснованием и аргументацией;
в) кратко повторяют весь ход работы;
г) результаты теоретических и экспериментальных исследований.

19. Во введении НР необходимо отразить:
а) актуальность темы;
б) полученные результаты;
в) источники, по которым написана работа;
г) методы исследования.

20. Для научного текста характерна:
а) эмоциональная окрашенность;
б) логичность, достоверность, объективность;
в) четкость формулировок;
г) парадоксальность.

21. Научный текст необходимо:
а) представить в виде разделов, подразделов, пунктов;
б) привести без деления одним сплошным текстом;
в) составить таким образом, чтобы каждая новая мысль начиналась с абзаца
г) парадоксальность

22. Стиль научного текста предполагает только:
а) прямой порядок слов;
б) усиление информационной роли слова к концу предложения
в) выражение личных чувств и использование средств образного письма;
г) понятность, доступность.

23. Методы научного исследования:
а) инженерный;
б) биохимический;
в) технологический;
г) компьютерный.

24 Целью метода изучения фактического питания различных групп населения является:

а) получение сведений о степени полноценности и сбалансированности рационов питания различных групп населения, выявление глубины и распространенности дефицита отдельных компонентов пищи, необходимых для организма человека;

б) изучение потребительских предпочтений в отношении продуктов, реализуемых на продовольственном рынке города;

в) изучение мнения покупателей по отношению к работе отдельно взятого торгового предприятия.

25. Стандартизуемые показатели качества мясопродуктов:

а) биологические и органолептические показатели;

б) физико – химические и микробиологические показатели;

в) органолептические и микробиологические показатели;

г) морфологические и теплофизические показатели.

26. Показатель качества, не имеющий количественного значения:

а) микробиологический;

б) биохимический;

в) экономический;

г) органолептический.

27. Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

а) внешний вид;

б) консистенция;

в) запах;

г) вкус.

28. Формулы в тексте:

а) выделяются в отдельную строку;

б) приводятся в сплошном тексте;

в) нумеруются;

г) пишутся с новой строки.

29. Математическая модель в зависимости от цели эксперимента не может быть использована для:

а) оптимизации отдельных параметров;

б) получения опытных данных в пределах требуемой точности;

в) для изучения механизмов сложных процессов и свойств многокомпонентных систем.

30. Планирование эксперимента – это:

а) выбор числа опытов и условий их проведения, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью;

б) сокращение времени процесса, уменьшение количества дефицитного компонента;

в) оценивание параметров и числовых характеристик случайных величин и процессов.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВО ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ПК	ПК-3 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления	ПК-3.1 Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Знать: базовые принципы в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	
				Уметь: применять фундаментальные знания техники и технологий для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов	
				Владеть: методами решения научно-исследовательских и научно-производствен-ных задач в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Органическое сельское хозяйство и экологические вызовы 21 в.	2		
	Введение в органическое сельское хозяйство.		2	
	Экосистема естественного леса.			4
2	Особенности перехода к органическому сельскому хозяйству.	2		
	Методы перехода к органическому сельскому хозяйству.		2	
	Генетически модифицированные продукты.			4
3	Управление водными ресурсами в органическом сельском хозяйстве.	2		
	Оптимизация использования водных ресурсов в органическом сельском хозяйстве.		2	
	Хранение дождевой воды.			2
4	Возделывание сельскохозяйственных культур в органическом сельском хозяйстве.	2		
	Севооборот – основной способ облагораживания почвы.		2	
	Взаимосвязь растений и животных.			2
5	Удобрения в органическом сельском хозяйстве.	2		
	Удобрения в органическом сельском хозяйстве.		2	
	Вермикомпост.			4
6	Защита растений в органическом сельском хозяйстве.	2		

	Защита сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней.		2	
	Устойчивость растений.			4
7	Животноводство в органическом сельском хозяйстве.	2		
	Внедрение животноводства в сельскохозяйственное производство – создание замкнутой системы.		2	
	Количество и качество кормов в фермерском хозяйстве.			4
8	Цифровое органическое сельское хозяйство.	2		
	Этапы реализации проекта «Цифровое сельское хозяйство».		2	
	Цифровая экономика.			6
9	Рынок органической продукции России.	2		
	Маркировка и сертификация органической продукции отечественного производителя.		2	
	Работа с нормативной документацией.			6

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Органическое сельское хозяйство и экологические вызовы 21 в.

Целью дисциплины «Производство органической продукции» является формирование у обучающихся способности решать научно-исследовательские задачи в области производства органической продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

Задачи дисциплины: изучить базовые принципы в области производства органической продукции, научиться применять фундаментальные знания техники и технологий для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства органической продукции.

На лекции рассматриваются: цели и задачи дисциплины, система органического производства, принципы, на которых основаны методы органического сельского хозяйства, экологические, экономические и социальные аспекты устойчивости, экономические задачи как мотивация фермера.

Практическое занятие № 1. Введение в органическое сельское хозяйство

1. Принципы, составляющие основу методов органического сельского хозяйства.
2. Аспекты устойчивости органического сельского хозяйства.
3. Возможности рынка органического сельского хозяйства.

Вопрос СР: Экосистема естественного леса

Тема 2. Особенности перехода к органическому сельскому хозяйству.

На лекции рассматриваются: анализ фермерского хозяйства, сложности, возникающие при переходе к органическому сельскому хозяйству, основные задачи, необходимые для перехода к органическому сельскому хозяйству, методы перехода к органическому производству, методы органического земледелия, органические методы производства, как новый подход к восстановлению деградированных земель.

Практическое занятие № 2. Методы перехода к органическому сельскому хозяйству.

1. Диверсификация системы фермерского производства.
2. Смешанное фермерское хозяйство.
3. Совмещение культур.
4. Семена и посадочный материал.
5. Органические методы защиты растений.

Вопрос СР: Генетически модифицированные продукты.

Тема 3. Управление водными ресурсами в органическом сельском хозяйстве.

На лекции рассматриваются: оптимизация использования водных ресурсов в органическом сельском хозяйстве, методы сбора воды в органическом сельском хозяйстве, хранение воды и капельное орошение.

Практическое занятие № 3. Оптимизация использования водных ресурсов в органическом сельском хозяйстве.

1. Сохранение почвенной влаги. Эффективное использование дождевых осадков.
2. Посадочные лунки и водосборные полосы.
3. Капельное орошение
4. Террасирование.

Вопрос СР: Хранение дождевой воды.

Тема 4. Возделывание сельскохозяйственных культур в органическом сельском хозяйстве.

На лекции рассматриваются: севооборот, критерии севооборота, совмещение культур, проектирование земледелия.

Практическое занятие № 4. Севооборот - основной способ облагораживания почвы.

1. Деградация земель.
2. Схема севооборота.
3. Классификация и виды севооборотов.
4. Обработка почвы.

Вопрос СР: Взаимосвязь растений и животных.

Тема 5. Удобрения в органическом сельском хозяйстве.

На лекции рассматриваются: производство компоста, органические, микробные минеральные удобрения, сидеральные удобрения.

Практическое занятие № 5. Удобрения в органическом сельском хозяйстве.

1. Компост.
2. Бактериальные удобрения.
3. Органические удобрения.
4. Растения-сидераты.

Вопрос СР: Вермикомпост.

Тема 6. Защита растений в органическом сельском хозяйстве.

На лекции рассматриваются: управление экосистемой, наиболее эффективные предупредительные меры защиты сельскохозяйственных культур, системы смешанного возделывания культур, севооборот, применение подходящих методов возделывания почвы, применение надлежащих санитарных мер, признаки поражения сельскохозяйственных культур вредителями и болезнями, стимулирование устойчивости растений, мульчирование как метод борьбы с сорняками, методы возделывания почвы.

Практическое занятие № 6. Защита сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней.

1. Сорные растения и меры борьбы с ними.
2. Биологическая и механическая борьба с сорняками.
3. Обработка почвы.
4. Сохранение семян.

Вопрос СР: Устойчивость растений.

Тема 7. Животноводство в органическом сельском хозяйстве.

На лекции рассматриваются: Особенности органического животноводства, содержание, пищевые потребности животных, организация пастбищного хозяйства, здоровье животных.

Практическое занятие № 7. Внедрение животноводства в сельскохозяйственное производство – создание замкнутой системы.

1. Проектирование сооружений для содержания животных
2. Внедрение выращивания кормов в сельскохозяйственное производство
3. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства.

Вопрос СР: Количество и качество кормов в фермерском хозяйстве.

Тема 8. Цифровое органическое сельское хозяйство.

На лекции рассматриваются: разработка и использование различных электронных систем, платформ и сервисов на территории РФ, цели и актуальность разработки национальной платформы цифрового государственного управления сельским хозяйством

«Цифровое сельское хозяйство», поэтапный план реализации ведомственного проекта «Цифровое сельское хозяйство».

Практическое занятие № 8. Этапы реализации проекта «Цифровое сельское хозяйство».

1. Создание и внедрение национальной платформы цифрового государственного управления сельским хозяйством «Цифровое сельское хозяйство»
2. Создание и внедрение модуля «Агрорешения»
3. Создание системы непрерывной подготовки специалистов сельскохозяйственных предприятий.

Вопрос СР: Цифровая экономика.

Тема 9. Рынок органической продукции России.

На лекции рассматриваются: рынок органических продуктов РФ, нормативно-правовое регулирование органического производства на территории РФ, меры поддержки органического производства в РФ, основные производители органической продукции в РФ.

Практическое занятие № 9. Маркировка и сертификация органической продукции отечественного производителя

1. Потенциал органической продукции на внутреннем рынке РФ.
2. Требования к органическому производству.
3. Маркировка органической продукции.
4. Технический комитет по стандартизации органической продукции.

Вопрос СР: Работа с нормативной документацией.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Скорбина, Е. А. Теоретические основы производства органической продукции / Е. А. Скорбина, О. В. Сычева, И. А. Трубина. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 60 с. – ISBN 978-5-507-44491-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/260810 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гордеев, А.В., Патрушев Д.Н. Ведомственный проект «Цифровое сельское хозяйство» / А.В. Гордеев, Д.Н. Патрушев и др. - Москва: ФГБНУ «Росинформагротех», 2019. – 48 с. – Текст: электронный.

3. Сычева, О. В. Практические основы производства органической продукции / О. В. Сычева. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 64 с. – ISBN 978-5-507-44563-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/260825 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Органическое земледелие: учебное пособие: в 2 частях / составители С. С. Авдеенко [и др.]. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020 – Часть 1 – 2020. – 176 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152583 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Миллер, С. С. Органическое земледелие: учебное пособие / С. С. Миллер, Н. В. Фисунов, В. В. Рзаева. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 121 с. – ISBN 978-5-98249-121-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/162317 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Органическое сельское хозяйство в системе устойчивого развития сельских территорий: учебник / Т. М. Полушкина, О. Ю. Якимова, Е. Г. Коваленко [и др.]. – Саранск: МГУ им. Н.П. Огарева, 2019. – 280 с. – ISBN 978-5-7103-3811-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/154365 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Глухих, М. А. Системы земледелия и их развитие. Практикум: учебное пособие для вузов / М. А. Глухих. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 116 с. – ISBN 978-5-8114-7920-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/181233 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

8. Тюлин, В. А. Создание и использование луговых травостоев: учебное пособие / В. А. Тюлин. – 2-е изд., испр. и доп. – Тверь: Тверская ГСХА, 2018. – 140 с. – ISBN 978-5-907112-03-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/146958 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Суков, А. А. Система удобрений: учебное пособие / А. А. Суков. – Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. – 94 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130796 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Габелко, С. В. Экология продуктов питания: учебное пособие / С. В. Габелко. - Новосибирск: НГТУ, 2015. – 194 с. – ISBN 978-5-7782-2726-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/118435 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

3) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (курсовая работа не предусмотрена).

6.2 Перечень вопросов к зачету.

1 Система органического производства.
2 Экологические, экономические и социальные аспекты устойчивости.
3 Принципы, составляющие основу методов органического сельского хозяйства.
4 Возможности рынка органического сельского хозяйства.
5 Особенности перехода к органическому сельскому хозяйству.
6 Методы перехода к органическому производству.
7 Методы органического земледелия.
8 Органические методы производства, как новый подход к восстановлению деградированных земель.
9 Диверсификация системы фермерского производства.
10 Смешанное фермерское хозяйство.
11 Совмещение культур.
12 Семена и посадочный материал.
13 Органические методы защиты растений.
14 Оптимизация использования водных ресурсов в органическом сельском хозяйстве.
15 Методы сбора и хранения воды в органическом сельском хозяйстве,
16 Капельное орошение.
17 Сохранение почвенной влаги.
18 Эффективное использование дождевых осадков.
19 Посадочные лунки и водосборные полосы.
20 Террасирование.
21 Возделывание сельскохозяйственных культур в органическом сельском хозяйстве.
22 Севооборот. Критерии севооборота.
23 Совмещение культур.
24 Проектирование земледелия.
25 Деградация земель.
26 Схема севооборота.
27 Классификация и виды севооборотов.
28 Обработка почвы.
29 Удобрения в органическом сельском хозяйстве.
30 Производство компоста. Вермикомпост.
31 Органические и микробные удобрения.
32 Минеральные удобрения.
33 Сидеральные удобрения.
34 Наиболее эффективные предупредительные меры защиты сельскохозяйственных культур, системы смешанного возделывания культур.
35 Применение подходящих методов возделывания почвы.
36 Стимулирование устойчивости растений.
37 Мульчирование как метод борьбы с сорняками.
38 Методы возделывания почвы.
39 Сорные растения и меры борьбы с ними.
40 Биологическая и механическая борьба с сорняками.
41 Обработка почвы.
42 Сохранение семян.
43 Устойчивость растений.
44 Особенности органического животноводства.
45 Содержание, пищевые потребности, здоровье животных.
46 Организация пастбищного хозяйства.

47 Внедрение животноводства в сельскохозяйственное производство – создание замкнутой системы.
48 Внедрение выращивания кормов в сельскохозяйственное производство.
49 Факторы, влияющие на качество продукции животноводства.
50 Количество и качество кормов в фермерском хозяйстве.
51 Национальная платформа цифрового государственного управления сельским хозяйством «Цифровое сельское хозяйство».
52 Создание и внедрение модуля «Агрорешения».
53 Цифровая экономика в органическом сельском хозяйстве.
54 Рынок органических продуктов РФ,
55 Меры поддержки органического производства в РФ.
56 Основные производители органической продукции в РФ.
57 Потенциал органической продукции на внутреннем рынке РФ.
58 Требования к органическому производству.
59 Маркировка органической продукции.
60 Технический комитет по стандартизации органической продукции.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1 Синоним понятия «органический» – это:

a) натуральный
b) экологичный
c) фермерский
d) ничего из перечисленного

2. Какие методы борьбы применяют с сорными растениями?

a) агротехнические, химические и биологические
b) только химические
c) агротехнические и биологические

3. Что такое сидераты?

a) внесённые в почву листья и мох;
b) запаханная в почву растительная масса;
c) комплексные органические удобрения.

4. Из чего готовят компосты?

a) из различных органических материалов;
b) только из перепревшей травы и сена;
c) из пищевых отходов.

5. На какие виды делятся все удобрения?

a) на минеральные, органические, бактериальные и микроудобрения;
b) на минеральные и органические;
c) на органические и бактериальные;

6. Чему способствуют азотные удобрения?

a) развитию наземной части растений;
b) формированию корневой системы;
c) увеличивают срок лёжкости плодов.

7. А что означает знак эко 100?

a) это другой национальный знак экологического продукта
b) продукт изготовлен по технологиям, благодаря которым при производстве наносится минимальный вред природе
c) это пример гринвошинга – попытки замаскировать продукт под органический

8. Научно обоснованное чередование сельскохозяйственных культур и паров во времени и на территории или только во времени - это:

a) система орошения;
b) севооборот;
c) зона земледелия.

9. Как называется перечень сельскохозяйственных культур и паров в порядке их чередования?
a) схема севооборота;
b) система севооборота;
c) предшественник;

10. Что необходимо учитывать при размещении культур в севообороте?
a) размер и расположение участка;
b) название севооборота;
c) их требования к предшественникам.

11. Вредят ли овощным культурам мышевидные грызуны?
a) приносят незначительный вред;
b) вредят полевки, мыши, крысы, а иногда и хомяки;
c) вообще не приносят вреда

12. Какой предшественник является лучшим для картофеля?
a) бобовые;
b) томаты;
c) лук;

13. Как определяется хозяйственная ценность семян сельскохозяйственных культур?
a) их сортовыми и посевными качествами;
b) необходимостью их приобретения;
c) энергией прорастания.

14. Что означает знак Органик?
a) это национальный знак органического продукта
b) это пример гринвошинга – попытки замаскировать продукт под органический, полезный
c) это маркетинговый ход

15. Эрозия почв — это процесс:
a) разрушения почв;
b) восстановления почв;
c) сохранение плодородия;
d) восстановление и сохранение плодородия.

16. Что такое орошение почв?
a) естественное увлажнение почвы;
b) искусственное увлажнение почвы;
c) устройство дренажных сооружений;

17. А если на произведенном в России продукте написано Organic и нет никакого знака – это обман?
a) Да
b) Нет
c) возможны оба варианта

18. От чего зависит плодородие почв?
a) от природной структуры и от климатических условий местности
b) от наличия в ней микроорганизмов
c) ни от чего не зависит

19. Какое свойство не будет характеризовать «идеальную» органическую породу птицы
a) полезна в качестве мяса
b) имеет низкую яйценоскость
c) имеет высокую сопротивляемость к заболеваниям

20. Какой из предложенных пород КРС можно рассмотреть как оптимальную для смешанного фермерского хозяйства:

a) молочная порода (черно-пестрая или красно-пестрая)
b) универсальная порода (симментальская)
c) мясная порода (русская комолая)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	УК	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	Знать: психологию межличностных отношений в группах разного возраста; теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	
				Уметь: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; определять стратегию работы в команде; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	
				Владеть: навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
			УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Знать: различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	
				Уметь: анализировать	

				возможные последствия личных действий и планировать свои действия для достижения заданного результата; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий	
				Владеть: навыками практического опыта в управлении работой команды при решении задач в профессиональной сфере; распределения ролей в условиях командного взаимодействия с соблюдением установленных норм и правил	
2	ПК	ПК-6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-6.1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: методы управления материальными ресурсами	
				Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия	
				Владеть: навыками управления материальными ресурсами, методами планирования и организации деятельности персонала предприятия	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Вводная лекция.	2		
	Основные функции бизнес-плана.		2	
	Сущность и функции планирования на уровне макроэкономики.			2
2	План и планирование.	2		
	Основные категории бизнес-планов. Бизнес-план предпринимательского проекта.		2	
	Жизнеспособность организационной структуры.			4
3	Плановая деятельность на предприятии.	2		
	Функционирование предприятия во внешней среде.		2	
	Анализ конкурентной среды.			4
4	Планирование в организации.	2		
	Структура бизнес – плана.		2	
	Изучение правил работы с программными продуктами для составления бизнес – плана.			8
5	Цели, задачи и особенности составления бизнес-плана. (Ч.1)	2		
	Компьютерные программные продукты для разработки бизнес – планов.		2	
	Предпринимательская культура и философия.			4
6	Цели, задачи и особенности составления бизнес-плана. (Ч.2)	2		
	Рыночные исследования и анализ рынка сбыта.		2	
	Качество производственного планирования и управления.			4
7	Структура бизнес-плана. (Ч.1)	2		
	Персонал проекта.		2	
	Позиционирование товара.			4
8	Структура бизнес-плана. (Ч.2)	2		
	Финансовый план проекта.		2	
	SWOT-анализ фирмы.			4

9	Риски в деятельности предприятий общественного питания.	2		
	Проектные риски.		2	
	Анализ рисков.			2

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. Вводная лекция.

Цель дисциплины «Бизнес – планирование деятельности предприятий индустрии питания» являются формирование у обучающихся:

– готовности к осуществлению социального взаимодействия и реализации роли руководителя в команде;

– способности анализировать последствия личных действий с целью достижения нужного результата.

Задачи дисциплины: изучение базовых положений анализа действий руководителя в целях достижения намеченного результата, способности при реализации своей роли в команде, учитывать особенности поведения всех членов коллектива, готовности управлять материальными ресурсами и осуществлять организацию деятельности предприятия.

На лекции рассматриваются: цели и задачи дисциплины, планирование как основополагающая функция менеджмента, процесс управления.

Практическое занятие № 1. Основные функции бизнес – плана.

1. Стратегическая работа компании.
2. Задачи бизнес – планирования.
3. Функции бизнес – плана.

Вопрос СР: Сущность и функции планирования на уровне макроэкономики.

Тема 2. План и планирование.

На лекции рассматриваются: понятия «план» и «планирование», сущность и функции планирования на уровне макро- и микроэкономики.

Практическое занятие № 2. Основные категории бизнес – планов. Бизнес – план предпринимательского проекта.

1. Классификация бизнес – планов.
2. Жизненный цикл бизнес – плана.

Вопрос СР: Жизнеспособность организационной структуры.

Тема 3. Плановая деятельность на предприятии

На лекции рассматриваются: предприятие как объект внутрифирменного планирования, виды, принципы и методы планирования.

Практическое занятие № 3. Функционирование предприятия во внешней среде

1. Этапы анализа исследования макросреды предприятия.
2. Критерии анализа сильных и слабых сторон конкурентов и собственного бизнеса.

Вопрос СР: Анализ конкурентной среды.

Тема 4. Планирование в организации

На лекции рассматриваются: процесс планирования в экономической организации, система стратегического обновления предприятий общественного питания.

Практическое занятие № 4. Структура бизнес – плана.

1. Сбор и обработка данных для составления бизнес – плана.
2. Характеристика предприятия, отрасли, продукции.

Вопрос СР: Изучение правил работы с программными продуктами для составления бизнес – плана.

Тема 5. Цели, задачи и особенности составления бизнес-плана. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: цели и задачи бизнес-плана, функции бизнес-плана, работы, предшествующие составлению бизнес-плана, требования к бизнес-плану и особенности его составления.

Практическое занятие № 5. Компьютерные программные продукты для разработки бизнес – планов

1. Характеристика программы Palo Alto Business Plan Pro 2003.
2. Характеристика программы Альт-Инвест.
3. Характеристика программы PDS Бизнес – план.
4. Характеристика программы Project Expert
5. Характеристика программы Business Plan PL Office
6. Характеристика программы PlanWrite
7. Характеристика программы Biz-Plan
8. Характеристика программы Exl- Plan
9. Характеристика программы КОМФАР

Вопрос СР: Предпринимательская культура и философия.

Тема 6. Цели, задачи и особенности составления бизнес-плана. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: технология разработки бизнес-плана, оформление и стиль бизнес-плана.

Практическое занятие № 6. Рыночные исследования и анализ рынка сбыта.

1. План маркетинга.
   1.1 Принципы ценообразования.
   1.2 Рассмотрение примера применения анализа безубыточности.
2. Производственный план.

Вопрос СР: Качество производственного планирования и управления.

Тема 7. Структура бизнес-плана. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: разделы бизнес-плана от меморандума о конфиденциальности до раздела «Конкуренция на рынках сбыта».

Практическое занятие № 7. Персонал проекта

1. Принципы отбора персонала.
2. Этапы отбора персонала.
3. Внешние и внутренние источники привлечения персонала
4. Выпонение творческих заданий и формление результатов работы.

Вопрос СР: Позиционирование товара.

Тема 8. Структура бизнес-плана. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: разделы бизнес-плана от плана маркетинга до финального финансового плана.

Практическое занятие № 8. Финансовый план проекта

1. Финансовый план как один из разделов бизнес – плана
2. Отчет о прибылях и убытках
3. План движения денежных средств
4. Финансовые показатели деятельности бизнеса

Вопрос СР: SWOT-анализ фирмы.

Тема 9. Риски в деятельности предприятий общественного питания.

На лекции рассматриваются:

Практическое занятие № 9. Проектные риски.

1. Виды рисков в предпринимательской деятельности.
2. Технико – экономическом обосновании проекта.

Вопрос СР: Анализ рисков.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бизнес-планирование: учебное пособие / составители Ю. В. Устинова, Н. Ю. Рубан. – Кемерово: КемГУ, 2020. – 73 с. – ISBN 978-5-8353-2614-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/156122 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Новосибирск: НГТУ, 2019. – 134 с. – ISBN 978-5-7782-3992-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Николаева, А. В. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. В. Николаева. – Иркутск: ИрГУПС, 2019. – 112 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/157931 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Саяпина, Н. Н. Бизнес-планирование сервисной и технологической деятельности: учебное пособие / Н. Н. Саяпина, Н. А. Кулик, Ю. В. Плохих. – Омск: ОмГТУ, 2019. – 100 с. – ISBN 978-5-8149-2808-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/186843 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4377-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/138157 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Стратегическое планирование и бизнес-план: учебное пособие / В. В. Дорофиенко, Р. В. Ободец, С. В. Захаров, Я. В. Ободец. – Донецк: ДОНАУИГС, 2019. – 302 с. – ISBN 978-5-907158-49-8. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225824 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

8. Бизнес-планирование: рабочая тетрадь: учебное пособие / составители Л. А. Хомутова, Г. В. Фадеева. – 2-е изд., исправ. и доп. – пос. Караваево: КГСХА, 2020. – 62 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171704 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шинакова, Н. Ю. Бизнес-планирование в агропромышленном комплексе: учебно-методическое пособие / Н. Ю. Шинакова. – Ярославль: Ярославская ГСХА, 2018. – 124 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/131319 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Кисина, Е. И. Бизнес-планирование: учебное пособие / Е. И. Кисина. – Пенза: ПГУ, 2018. – 100 с. – ISBN 978-5-907102-13-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/162290 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень вопросов к зачету.

1. Планирование как основополагающая функция менеджмента.
2. Сущность процесса управления.
3. Классификация бизнес-планов.
4. Цели, задачи бизнес – плана.
5. Функции планирования на уровне микроэкономики.
6. Виды планирования.
7. Принципы планирования.
8. Методы планирования.
9. Анализ рынка сбыта.
10. Характеристика процесса планирования в экономической организации.
11. Система стратегического обновления предприятия ресторанного сервиса.
12. Основные функции бизнес – плана.
13. Процесс подготовки к разработке и составлению бизнес-плана.
14. Порядок проведения предпроектных исследований.
15. Назначение маркетинговых исследований в системе бизнес – планирования.
16. Структура маркетинговой среды предприятия.
17. Факторы формирования макросреды при разработке бизнес – плана.
18. Требования, предъявляемые к составлению бизнес – плана.
19. Особенности составления бизнес – плана.
20. Технология разработки бизнес – плана.
21. Оформление и стиль бизнес – плана.
22. Факторы макросреды предприятия.
23. Структура бизнес – плана.
24. Сущность оценки конкурентной среды.
25. Принципы отбора персонала.
26. Особенности качественных и параметрических показателей конкурентной среды.
27. Сущность оценки конкурентоспособности предприятия при разработке бизнес – плана предприятия общественного питания.
28. Особенности анализа потребителей продукции и услуг в бизнес – планировании.
29. Анализ внутренней среды предприятия при разработке бизнес – плана?
30. Принципиальные различия организационно – правовых форм предпринимательства.
31. Достоинства и недостатки использования различных организационно-правовых форм.
32. Организационная структура малого предприятия.
33. Назначение анализа финансового состояния предприятия.
34. Значение комплексного экономического анализа на предприятии.
35. Перечень показателей комплексного экономического анализа на предприятии.
36. Сущность раздела бизнес – плана «Характеристика продукции и услуг».
37. Жизненный цикл бизнес-плана.
38. Принципиальные различия методики разработки плана маркетинга в бизнес – плане.
39. Ёмкость рынка.
40. Показатели рентабельности.
41. Характеристика программы сбыта товаров и услуг предприятия при разработке бизнес – плана.
42. Составные элементы структуры и объема затрат при планировании прибылей и убытков.
43. Процесс планирования прибыли и денежных потоков при разработке бизнес-плана предприятий общественного питания.
44. Этапы отбора персонала.
45. Основные показатели эффективности проекта.
46. Анализ чувствительности проекта.
47. Перечень рисков при разработке и представлении бизнес – планов предприятий общественного питания.
48. Система стратегического обновления предприятия ресторанного сервиса.
49. Сущность и функции планирования на уровне макро-и микроэкономики.
50. Функционирование предприятия во внешней среде.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. В каком разделе определяются функциональные особенности, местоположение, технические параметры, условия бизнеса (например, строительства, реконструкции), эксплуатации объекта?
    a) исходные данные и характеристика бизнеса;
    b) стратегия маркетинга;
    c) формирование потока чистых средств;
    d) оценка рыночной конъюнктуры.

2. Оценка рыночной конъюнктуры предполагает описание:
    a) инвестиционной программы с подразделением на блоки и этапы;
    b) оборудования, зданий, сооружений, трудовых ресурсов, затрат на производство продукции;
    c) общей характеристики современного состояния и тенденций макроэкономических процессов в инвестиционной сфере, прогноза динамики спроса на аналогичные объекты (товары, услуги), анализ уровня цен, возможностей удовлетворения спроса;
    d) графика движения безубыточности.

3. Какие разделы являются необходимыми разделами бизнес плана?
    a) социальный и образовательный;
    b) юридический, организационный;
    c) политический и экологический;
    d) все перечисленное верно.

4. В каком разделе бизнес-плана должно отражаться описание продукта (услуги): потребительские свойства товара, отличие от товаров конкурентов, степень защищенности патентами, прогноз цен и затрат на производство, организацию сервиса?
    a) товар (услуга);
    b) определение затрат;
    c) оценка рыночной конъюнктуры;
    d) организация работ и финансирование.

5. В разделе «Резюме» цель определяется как:
    a) объективная оценка продукции, деятельности фирмы;
    b) объективная оценка политический обстановки в регионе действия фирмы;
    c) объективная оценка социально-экономических показателей макроуровня;
    d) объективная оценка потребительских свойств товара.

6. Каким из разделов бизнес-плана предусматривается описание методов и техники продаж?
    a) финансовый план;
    b) план производства;
    c) маркетинговый план;
    d) программа развития и исследования.

7. Какие факторы влияют на силу поставщиков?
    a) наличие крупных компаний-поставщиков;
    b) сплоченность и концентрированность группы потребителей;
    c) степень важности продукции для покупателей;
    d) диапазон применения продукции.

8. Как называется метод, направленный на снижение риска путем распределения его между несколькими товарами таким образом, что повышение риска от покупки (или продажи) одного означает снижение риска от покупки (или продажи) другого?
    a) диверсификация;
    b) стагнация;
    c) ревальвация;
    d) девальвация.

9. Какие факторы влияют на усиление внутриотраслевой конкуренции?
    a) диапазон применения продукции;
    b) степень однородности продукции;
    c) уровень информированности потребителей;
    d) наличие барьеров снижения издержек, например, стабильно высокие постоянные затраты.

10 Какие факторы влияют на изменение рентабельности стратегических областей бизнеса?
    a) колебания объема продаж;
    b) степень обновления продукции;
    c) длительность жизненного цикла;
    d) степень автоматизации производства.

11. Какая информация приводится в «Организационном плане» бизнес-плана?
    a) организационная схема управления фирмой;
    b) дата создания и регистрации;
    c) состав подразделений и их функции;
    d) заработная плата по профессиям.

12. В каком разделе бизнес-плана предприниматель должен предусмотреть возможные ответные действия конкурентов?
    a) «Рынок и конкуренция»;
    b) «План производства»;
    c) «Финансовый план»;
    d) «Маркетинговый план».

13. К какому разделу бизнес-плана относится высказывание: «…будучи ядром всего плана, аккумулируя в себе определенные показатели, создается и постоянно уточняется по мере проработки плана и завершается лишь после составления бизнес-плана в целом»?
    a) «Резюме»;
    b) «Виды товаров (услуг)»;
    c) «Маркетинговый план»;
    d) «Финансовый план».

14. Что представляет собой порог рентабельности?
    a) выручку от реализации, при которой предприятие имеет прибыли;
    b) выручку от реализации, при которой предприятие уже не имеет убытков, но еще не имеет и прибылей;
    c) выручку от реализации, при которой предприятие имеет убытки, но еще может их покрыть;
    d) выручку от реализации, при которой предприятие становится банкротом.

15. Какой раздел бизнес-плана отвечает на вопрос: «Регулярно ли покупаются товары (услуги)»?
    a) «Финансовый план»;
    b) «Виды товаров (услуг)»;
    c) «Маркетинговый план»;
    d) «План производства».

16. Выберите правильную схему формирования чистой прибыли:
    a) выручка – затраты – прочие налоги – налог на прибыль;
    b) выручка — затраты – прочие налоги;
    c) выручка – затраты;
    d) выручка – налог на прибыль.

17. Какие задачи прежде всего должен решать бизнес-план в кризисных условиях переходного периода?
    a) оценка затрат, которые будут необходимы для изготовления и сбыта продукции нужной рынку;
    b) улучшение финансового состояния предприятия;
    c) изучение перспективы развития будущего рынка сбыта продукции;
    d) анализ рынка.

18. Какие направления имеет бизнес-план?
    a) фронтальное и бэк-офисное;
    b) глубинное и поверхностное;
    c) внутреннее и внешнее;
    d) материальное и информационное.

19. Что такое процесс бизнес-планирования?
    a) выбор направления развития предприятия;
    b) описание всех вариантов развития предприятия;
    c) последовательное изложение системы реализации проекта;
    d) все перечисленное верно.

20. Есть ли возможность через бизнес-план реализовать внутренние функции предприятия?
    a) да, многие из обнаруженных в ходе бизнес-планирования сильных и слабых сторон предприятия трудно увидеть, если не работать над бизнес-планом;
    b) нет, бизнес-план – визитная карточка предприятия и рассчитан на внешних инвесторов;
    c) нет, задача бизнес-плана – внедрение новых идей, а не изучение предприятия;
    d) нет, так как бизнес-план ориентирован на решение внешних задач предприятия.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023 – 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Прикладная математика и математические методы модели в сфере общественного питания

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2023
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	000004683
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ

2023*год*

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	Знать: математические методы и методики математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	
				Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	
				Владеть: навыками математических методов и осуществлением математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	дифзачёт

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Основы дискретной математики. Множества. Бинарные отношения	4	4	16			
1.1	Тема 1. Элементы комбинаторики	2	2	8			
1.2	Тема 2. Множества. Бинарные отношения	2	2	8			
	Раздел 2. Теория вероятностей и математическая статистика.	8	8	16			
2.1	Тема 3. Классическое определение вероятности. Теорема сложения вероятностей	4	4	8			
2.2	Тема 4. Случайная величина, ее функция распределения	4	4	8			
	Раздел 3. Теория графов	2	2	8			
3.1	Тема 5. Графы. Виды графов и операции над ними.	2	2	8			
	Раздел 4. Элементы линейного программирования	2	2	8			
4.1	Тема 6. Линейное программирование. Линейные неравенства.	2	2	8			
	Раздел 5. Теория игр	2	2	6			
5.1	Тема 7. Понятие теория игр. Принцип минимакса.	2	2	6			
	Итого часов:	18	18	54			

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы дискретной математики. Множества. Бинарные отношения

Тема 1. Элементы комбинаторики. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Перестановки. Размещения. Сочетания. Элементы и множества. Вопросы практического занятия: Перестановки. Размещения. Сочетания.

Тема 2. Множества. Бинарные отношения. В рамках лекционного материала рассматриваются: Операции над множествами. Вопросы практических занятий: Расчет количества выборок. Операции над множествами.

Задание для самостоятельной работы по первому разделу: Реферат по теме: «Вычисление выборок». Расчетная работа по теме: «Операции над множествами используя круги Эйлера-Венна».

Раздел 2. Теория вероятностей и математическая статистика.

Тема 3. Классическое определение вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Понятие вероятности, события, совместные и несовместные события. Определение классической вероятности. Вопросы практического занятия: Нахождение вероятности случайного события. Теоремы сложения и умножения вероятностей.

Тема 4. Случайная величина, ее функция распределения. Случайная величина. Дискретная случайная величина. Законы распределения случайной величины. Характеристики дискретной случайной величины и их свойства. Вопросы практических занятий: Классическая вероятность. Случайная величина, ее функция распределения. Применение определения классической вероятности к решению задач. Задание для самостоятельной работы: Реферат по теме: «Геометрическая вероятность». Статистическое и геометрическое определения вероятности случайного события. Закон больших чисел.

Раздел 3. Теория графов

Тема 5. Графы. Виды графов и операции над ними. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Основные определения элементов графов. Виды графов и операции над ними. Свойства графов. Две теоремы о степенях вершин. Цепи. Циклы. Подграфы. Связные графы. Деревья. Направленные графы. Вопросы практических занятий: Матричное задание графов, их метрические характеристики.

Задание для самостоятельной работы: Реферат по теме: «Маршруты, пути в графе (орграфе)».

Раздел 4. Элементы линейного программирования

Тема 6. Линейное программирование. Линейные неравенства. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Задачи, приводящие к типичным задачам линейного программирования. Общая формулировка задачи линейного программирования. Выпуклые множества и линейные неравенства. Метод перебора вершин. Двойственная задача. Симплекс-метод. Вопросы практических занятий: Основные задачи линейного программирования и методы их решения. Задание для самостоятельной работы: Знакомство с задачами безусловной и условной оптимизации. Функция полезности и задача потребительского выбора.

Раздел 5.Теория игр

Тема 7. Понятие теория игр. Принцип минимакса. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Понятие теория игр. Платёжная матрица игр. Принцип минимакса. Игры с седловой точкой. Необходимость случайного изменения стратегии игре без седловой точки. Поиск оптимальной смешанной стратегии. Стохастический вектор. Стохастическая матрица. Стратегия в матричных играх. Матричные игры и линейное программирование. Вопросы практических занятий: Матричные игры с нулевой суммой. Платежная матрица игры. Нижняя и верхняя цена игры. Принцип минимакса. Игры с седловой точкой. Игры без седловой точки. Игры, повторяемые многократно. Смешанные стратегии. Задание для самостоятельной работы: Аналитический метод решения игры типа 2×2. Графический метод решения игр типа 2×n и m×2.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кремер Н.Ш. [и др.] «Высшая математика для экономического бакалавриата» – учебник и практикум. Под ред. Кремера Н.Ш. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 909с

2. Кремер Н.Ш. [и др.] «Математика для экономистов: от Арифметики до Эконометрики» – учебно-справочное пособие для бакалавров. Под ред. Кремера Н.Ш. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 685с

3. Горлач Б.А. «Теория вероятностей и математическая статистика» – учебное пособие для вузов. Горлач Б.А. – СПб.: Лань, 2013. – 320с

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кулов Р.Д. «Высшая математика» – учебное пособие для эконом. и товаровед. спец. Кулов Р.Д. – Владикавказ: Рекламно-издат. агенство, 2000. – 447с

2. Кулов Р.Д. «Избранные главы высшей математики для сельскохозяйственных вузов» - Учебник. – Владикавказ: Иристон, 2002 – 190с

3. Джусоев В.С., Ходова З.У. «Экономико-математическое моделирование в системе АПК» - Курс лекций для студентов сельскохозяйственных вузов и колледжей. – Владикавказ, 1999 – 131с

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
6. Федеральный портал «Российское образование» (https://www.edu.ru)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

Лекционные занятия	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет". Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью
Практические занятия	Аудитория с доской и мультимедийными средствами. Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 30 посадочных мест, аудитория оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения: - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и компьютеры, компьютерный класс с комплексом программных средств, для выполнения электронных практических работ с выходом на эл.портал
Самостоятельная работа	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Перечень вопросов к зачету

1. Перестановки. Размещения. Сочетания.
2. Элементы и множества. Операции над множествами.
3. Понятие вероятности, события, совместные и несовместные события.
4. Определение классической вероятности.
5. Теоремы сложения и умножения вероятностей.
6. Случайная величина. Дискретная случайная величина.
7. Законы распределения случайной величины.
8. Характеристики дискретной случайной величины и их свойства.
9. Основные определения элементов графов.
10. Виды графов и операции над ними.
11. Свойства графов.
12. Две теоремы о степенях вершин.

13. Цепи. Циклы. Подграфы.
14. Связные графы.
15. Направленные графы.
16. Задачи, приводящие к типичным задачам линейного программирования.
17. Общая формулировка задачи линейного программирования.
18. Выпуклые множества и линейные неравенства.
19. Метод перебора вершин.
20. Двойственная задача.
21. Симплекс-метод.
22. Понятие теория игр. Платёжная матрица игр.
23. Принцип минимакса.
24. Игры с седловой точкой.
25. Необходимость случайного изменения стратегии игре без седловой точки.
26. Поиск оптимальной смешанной стратегии.
27. Стохастический вектор.
28. Стохастическая матрица.
29. Стратегия в матричных играх.
30. Матричные игры и линейное программирование.
31. Геометрические фигуры в оформлении блюд.
32. Математика в цвете.
33. Математика в кулинарии.

Тестовые задания для диагностической работы.

1. Как записывается символическое отклонение дискретной случайной величины X?
   1) |M(X)+X|
   2) |X-M(X)|
   3) |X-D(X)|

2. Брошены две игральные кости. Найти вероятность того, что сумма очковна выпавших гранях равна 5
   1) $\frac{1}{18}$
   2) $\frac{5}{6}$
   3) $\frac{1}{9}$

3. M(X-M(X)) равно:
   1) M(X)
   2) 0
   3) $M^2(X)$

4. В ящике 12 деталей завода №1,20 деталей завода №2, 18 деталей завода №3. Вероятность того, что деталь завода №1 высшего сорта равна 0,9, во втором – 0,8, а в третьем все годные. Найти вероятность того, что деталь взятая из ящика высшего сорта.

1) P=0,8
2) P=0,54
3) P=0,708

5. A, B, C – случайные события. Чему равно выражение $\left(AC+\overline{B}\right)$?

1) AC
2) A
3) C

6. Найти D(X) случайной величины

X	0	1	2
P	0,25	0,5	0,25

1) D(X)=1
2) D(X)=2
3) D(X)=0,5

7. Дано: Z=X+2Y, M(x)=7,M(Y)=5. Найти M(Z).

1) M(Z)=12
2) M(Z)=17
3) M(Z)=24

8. A и B – случайные события. Чему равно выражение (A+AB)?

1) B
2) A
3) AB

9. Полигоном частот называют ломанную, отрезки которой соединяют точки

1) (x_1, W_1), (x_2, W_2), …., (x_k, W_k);
2) (x_1, n_1), (x_2, n_2), …., (x_k, n_k);
3) (x_1, y_1), (x_2, y_2), …., (x_k, y_{kn})

10. Выборку при которой отобранный объект в генеральную совокупность не возвращается называется

1) повторной;
2) бесповтороной;
3) репрезентативной

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	УК	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	Знать: психологию межличностных отношений в группах разного возраста; теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	
				Уметь: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; определять стратегию работы в команде; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	
				Владеть: навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
			УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Знать: различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	
				Уметь: анализировать возможные последствия личных действий и планировать свои действия для достижения заданного результата; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий	

				Владеть: навыками практического опыта в управлении работой команды при решении задач в профессиональной сфере; распределения ролей в условиях командного взаимодействия с соблюдением установленных норм и правил	
2	ПК	ПК-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Знать: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
				Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
				Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
3	ПК	ПК-6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать: методы координации и контроля, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
				Уметь: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
				Владеть: приемами координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Методология управления персоналом.	2		
	Методология управления персоналом организации.		2	
	Базовые задачи управления персоналом и их связь с подходами к кадровому менеджменту.			2
2	Персонал и трудовой потенциал работников.	2		
	Человеческие ресурсы трудовой деятельности.		2	
	Основные компоненты трудового потенциала работника.			4
3	Система управления персоналом организации.	2		
	Система управления персоналом организации.		2	
	Кадровая стратегия.			4
4	Планирование и найм персонала.	2		
	Планирование работы с персоналом организации.		2	
	Маркетинг персонала.			8
5	Обучение и развитие персонала.	2		
	Технология управления развитием персонала организации.		2	
	Востребованность результатов и эффективность обучения.			4
6	Деловая карьера.	2		
	Технология управления персоналом организации.		2	
	Подбор кандидатов в резерв руководящих кадров.			4
7	Оценка и контроль персонала.	2		
	Оценка результатов деятельности персонала организации.		2	

	Характеристика основных методов оценки персонала.			4
8	Мотивация и стимулирование персонала.	2		
	Управление поведением персонала организации.		2	
	Мотивационный аудит.			4
9	Экономическое обоснование мероприятий в области управления персоналом.	2		
	Оценка результатов деятельности персонала организации.		2	
	Совершенствования отдельных областей политики управления персоналом.			2

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. Методология управления персоналом.

Целью дисциплины «Управление персоналом на предприятиях индустрии питания» является формирование у обучающихся:

– способности осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

– способности организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– способности осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

– способности устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В задачи дисциплины входит анализ возможных последствий личных действий и планирование своих действий для достижения заданного результата, приобретения навыков применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг

На лекции рассматриваются: концепции управления персоналом, современные подходы к управлению персоналом, национальные модели управления персоналом, факторы, оказывающие влияние на управление персоналом.

Практическое занятие № 1. Методология управления персоналом организации.

1. Методы управления персоналом.
2. Построение функционально-целевой модели системы управления организацией и ее персоналом

Вопрос СР: Базовые задачи управления персоналом и их связь с подходами к кадровому менеджменту.

Тема 2. Персонал и трудовой потенциал работников.

На лекции рассматриваются: признаки структурирование персонала, характеристика подготовленности персонала к выполнению трудовых функций, принципы составления и этапы разработки модели компетенций.

Практическое занятие № 2. Человеческие ресурсы трудовой деятельности.

1 Социология труда и организаций.
2 Трудовые ресурсы, персонал и трудовой потенциал организации.
3 Социально-трудовые отношения, рынок труда и занятость персонала.

Вопрос СР: Основные компоненты трудового потенциала работника.

Тема 3. Система управления персоналом организации

На лекции рассматриваются: содержание системы управления персоналом, локальные документы организации, принципы формирования системы управления персоналом, функции службы управления персоналом, формирование организационной структуры управления персоналом, принципы и методы управления персоналом, кадровая политика.

Практическое занятие № 3. Система управления персоналом организации

1 Организационная структура системы управления персоналом.
2 Кадровое и документационное обеспечение системы управления персоналом.
3 Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом.

Вопрос СР: Кадровая стратегия.

Тема 4. Планирование и найм персонала

На лекции рассматриваются: кадровое планирование, комплексный подход к отбору персонала, методы подбора и отбора персонала, управление текучестью кадров, правовые основы сокращения (увольнения) персонала.

Практическое занятие № 4. Планирование работы с персоналом организации.

1. Основы кадрового планирования в организации.
2. Оперативный план работы с персоналом.
3. Планирование и прогнозирование потребности в персонале.

Вопрос СР: Маркетинг персонала.

Тема 5. Обучение и развитие персонала.

На лекции рассматриваются: концепции обучения персонала, модель обучения персонала, цели, предмет, виды и формы обучения, методы обучения на рабочем месте и вне его, повышение квалификации сотрудников.

Практическое занятие № 5. Технология управления развитием персонала организации.

1. Организация обучения персонала.
2. Организация проведение аттестации.
3. Управление деловой карьерой персонала.

Вопрос СР: Востребованность результатов и эффективность обучения.

Тема 6. Деловая карьера.

На лекции рассматриваются: виды карьеры, модели карьеры, цели и механизм управления карьерой, этапы карьеры, процесс планирования и развития карьеры, работа с кадровым резервом.

Практическое занятие № 6. Технология управления персоналом организации.

1 Наем, отбор и прием персонала.
2 Подбор и расстановка персонала.
3 Деловая оценка персонала.
4 Трудовая адаптация персонала.
5 Основы организации труда персонала.

Вопрос СР: Подбор кандидатов в резерв руководящих кадров.

Тема 7. Оценка и контроль персонала.

На лекции рассматриваются: цели оценки персонала, методы оценки персонала, аттестация персонала, подготовка, проведение и бюджет аттестации, поведенческие ошибки в процессе аттестации персонала, кадровый аудит

Практическое занятие № 7.

План. Оценка результатов деятельности персонала организации.

1 Организация проведения аттестации.
2 Управление нововведениями в кадровой работе.
3 Высвобождение персонала.

Вопрос СР: Характеристика основных методов оценки персонала.

Тема 8. Мотивация и стимулирование персонала.

На лекции рассматриваются: внутрифирменная система оплаты труда, система мотивации персонала, формы и методы стимулирования.

Практическое занятие № 8. Управление поведением персонала организации.

1. Теория поведения личности в организации.
2. Мотивация трудовой деятельности персонала.
3. Оплата труда персонала.

Вопрос СР: Мотивационный аудит

Тема 9. Экономическое обоснование мероприятий в области управления персоналом.

На лекции рассматриваются: принципы экономического обоснования мероприятий в области управления персоналом

Практическое занятие № 9. Оценка результатов деятельности персонала организации.

1. Оценка экономической эффективности проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом.
2. Оценка текучести кадров.
3. Диагностика состояния работы с персоналом.

Вопрос СР: совершенствования отдельных областей политики управления персоналом.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Тебекин, А. В. Управление персоналом: учебник / А. В. Тебекин. – Москва: КноРус, 2020. – 623 с. – ISBN 978-5-406-00867-6. – URL: https://book.ru/book/934250 (дата обращения: 15.09.2023). - Текст : электронный.
2. Управление талантами как современная технология управления персоналом: монография / М. В. Полевая, Г. Г. Руденко, В. Н. Сидорова [и др.]; под ред. М. В. Полевой, Г. Г. Руденко. – Москва: Русайнс, 2020. – 158 с. – ISBN 978-5-4365-6611-5. – URL: https://book.ru/book/939368 (дата обращения: 15.09.2023). — Текст : электронный.
3. Разнова, Н. В. Управление персоналом: учебное пособие / Н. В. Разнова, И. А. Цветочкина. – Красноярск: СФУ, 2020. – 148 с. – ISBN 978-5-7638-4290-6. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/181609 (дата обращения: 15.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шапиро, С. А. Основы управления персоналом: учебное пособие / С. А. Шапиро, О. В. Шатаева. – Москва: КноРус, 2019. – 208 с. – ISBN 978-5-406-06775-8. – URL: https://book.ru/book/930455 (дата обращения: 15.09.2023). - Текст : электронный.
5. Фейзуллаев, Ф. С. Управление персоналом : учебно-методическое пособие / Ф. С. Фейзуллаев. – Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. – 93 с. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/138125 (дата обращения: 15.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Хасбулатова, О. А. Управление персоналом организации: учебное пособие / О. А. Хасбулатова, А. Б. Берендеева, О. О. Коробова. – Иваново: ИвГУ, 2020. – 300 с. – ISBN 978-5-7807-1348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/228257 (дата обращения: 12.10.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7. Санникова, Т. Д. Управление персоналом: учебное пособие / Т. Д. Санникова. – Москва: ТУСУР, 2018. – 169 с. – Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/313898 (дата обращения: 15.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Актуальные вопросы менеджмента и управления персоналом в современных организациях: монография / М. А. Коргова, А. М. Салогуб, А. В. Григорьева [и др.]; под общ. ред. М. А. Корговой. – Москва: Русайнс, 2020. – 258 с. – ISBN 978-5-4365-4083-2. – URL: https://book.ru/book/935604 (дата обращения: 15.09.2023). - Текст : электронный.
9. Москвитин, Г. И. Менеджмент и управление персоналом: инновации, цифровые технологии: сборник статей / Г. И. Москвитин, В. А. Козырев, Т. Н. Ярова. – Москва: Русайнс, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4365-5086-2. – URL: https://book.ru/book/939713 (дата обращения: 15.09.2023). - Текст : электронный.
10. Кибанов, А.Я. Служба управления персоналом: учебное пособие: Учебное пособие / А.Я. Кибанов, В.Г. Коновалова, М.В. Ушакова – Москва: КноРус, 2010. – 416 с. – ISBN 978-5-406-00053-3. – URL: https://book.ru/book/251279 (дата обращения: 15.09.2023). - Текст: электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Управление персоналом на предприятиях индустрии питания» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Концепции управления персоналом
2. Современные подходы к управлению персоналом
3. Национальные модели управления персоналом
4. Факторы, оказывающие влияние на управление персоналом
5. Структура персонала
6. Трудовой потенциал работника
7. Методы измерения трудового потенциала
8. Модель компетенций
9. Содержание системы управления персоналом
10. Локальные документы организации
11. Принципы формирования системы управления персоналом
12. Служба управления персоналом
13. Принципы управления персоналом
14. Методы управления персоналом
15. Кадровая стратегия
16. Кадровая политика
17. Организационная культура
18. Маркетинг персонала
19. Кадровое планирование
20. Комплексный подход к отбору персонала
21. Методы подбора и отбора персонала
22. Оценка эффективности процесса поиска и подбора кадров
23. Работа с персоналом после приема
24. Управление текучестью кадров
25. Правовые основы сокращения (увольнения) персонала
26. Обучение персонала
27. Развитие персонала
28. Востребованность результатов обучения
29. Бюджетирование расходов на развитие персонала.
30. Оценка эффективности обучения
31. Виды карьеры
32. Модели карьеры
33. Движущие мотивы карьеры
34. Цели и механизм управления карьерой
35. Этапы карьеры
36. Процесс планирования и развития карьеры
37. Работа с кадровым резервом
38. Оценка персонала
39. Методы оценки
40. Методы определения величины оценки персонала
41. Аттестация персонала
42. Кадровый аудит
43. Анализ и оценка эффективности системы оценки персонала
44. Контроль персонала
45. Теоретические основы мотивации
46. Внутрифирменная система оплаты труда
47. Система мотивации персонала
48. Формы и методы стимулирования
49. Материальная чувствительность к стимулированию
50. Мотивационный аудит

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Трудовой потенциал общества характеризуется и учитывается как:
   a) трудовые ресурсы, которые участвуют в общественном производстве;
   b) все работники общественного производства, которые участвуют в производстве совокупного общественного продукта;
   c) все экономически активное население страны;
   d) совокупная общественная способность к труду, потенциальная трудовая дееспособность общества.

2. Факторы — условия необходимости привлечения рабочей силы изменяются в зависимости:
   a) от стадии жизненного цикла предприятий (организаций);
   b) от организационной культуры предприятий (организаций);
   c) от имиджа (бренда) предприятия (организации);
   d) от кадровой политики предприятия (организации).

3. Совокупностью знаний и практических навыков, необходимых для выполнения конкретной работы, характеризуется:
   a) специальность;
   b) квалификация;
   c) должность;
   d) опыт.

4. Наиболее прогрессивным методом взаимоотношений между работником и работодателем признается:
   a) патернализм;
   b) субсидиарность;
   c) социальное партнерство;
   d) дискриминация.

5. На интернет-сайт, предлагающий вакансии по профессиям, специальностям и должностям, работник может отправить:
   a) автобиографию;
   b) сканированную копию трудовой книжки;
   c) резюме;
   d) заявление о приеме на работу.

6. Внутренний рынок труда — это:
   a) рынок труда региона;
   b) рынок труда организации;
   c) национальный рынок труда отдельно взятой страны;
   d) рынок труда автономного территориального образования.

7. Гибкость рынка труда, предполагающая изменение числа занятых и уровня заработной платы в зависимости от экономической конъюнктуры и ситуации на рынке труда, называется:
   a) количественной;
   b) функциональной;
   c) прогрессивной;
   d) депрессионной.

8. Регулируемый рынок труда характеризуется следующими признаками:
   a) регулирование законодательства в области социально-трудовой сфере;
   b) регулирование процессов найма, оплаты труда и увольнения работников;
   c) широкая законодательная база в социально трудовой сфере, наличие профсоюзного движения, а также социальная защита безработных граждан;
   d) широкие возможности социальной защиты работающих граждан профсоюзными организациями.

9. Скрытый рынок рабочей силы образуют работники:
   a) сохраняющие статус занятых, но имеющие в ближайшей перспективе достаточно высокую вероятность потерять работу;

b) имеющие в течение последних 2 месяцев статус безработных;
c) занятые в теневом секторе экономики;
d) работающие в режиме неполного рабочего времени.

10. В основе деления рынка труда на первичный и вторичный лежат следующие основные требования:
a) уровень образования и заработной платы работников;
b) уровень квалификации;
c) важность структурного подразделения;
d) наличие рабочей профессии.

11. Одной из основных особенностей первичного рынка труда является:
a) низкий уровень оплаты труда;
b) краткосрочный характер занятости;
c) низкая степень социальной защиты;
d) высокая степень социальной защиты.

12. В соответствии с чем издается приказ (распоряжение) работодателя о приеме работника на работу?
a) в соответствии с заключенным трудовым договором;
b) в соответствии с трудовой книжкой работника;
c) в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка;
d) в соответствии с коллективным договором.

13. Режим рабочего времени в трудовом договоре оговаривается:
a) когда режим рабочего времени для данного работника отличается от общих правил, действующих у данного работодателя;
b) всегда;
c) никогда;
d) по соглашению сторон.

14. Каждый работодатель обязан вести трудовые книжки на каждого работника, проработавшего у него свыше:
a) 5 дней;
b) 10 дней;
c) 3 дней;
d) 1 месяца.

15. По общему правилу срок испытания не может превышать:
a) 3 месяца;
b) 1 месяц;
c) 6 месяцев;
d) 1 год.

16. Условие об испытании в трудовом договоре предусматривается:
a) по соглашению сторон;
b) по решению работодателя;
c) по решению профсоюза;
d) в соответствии с коллективным договором.

17. Что является юридическим основанием изменения трудового договора?
a) право работника и работодателя изменять заключенный ими трудовой договор;
b) правила внутреннего трудового распорядка;
c) приказ (распоряжение) о приеме на работу;
d) коллективный договор.

18. Перевод работника на постоянную работу вместе с организацией в другую местность допускается:
a) только с его письменного согласия;
b) только с его устного согласия;
c) только с согласия профсоюза;
d) только с согласия инспекции по труду.

19. О предстоящем изменении определенных сторонами условий трудового договора и о причинах, вызывающих необходимость их изменения, работодатель обязан уведомить работника в письменной форме не позднее чем:
    a) за два месяца;
    b) за один месяц;
    c) за три месяца;
    d) за полгода.

20. Прогул — это:
    a) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течение всего рабочего дня (смены), независимо от его (ее) продолжительности, а также отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более 4 часов подряд в течение рабочего дня (смены);
    b) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течение всего рабочего дня (смены), если он (она) длится более 4 часов;
    c) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более 3 часов подряд в течение рабочего дня (смены);
    d) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течение всего рабочего дня (смены), независимо от его (ее) продолжительности, а также отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более 3 часов подряд в течение рабочего дня (смены).

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методики контроля и управления качеством продукции общественного питания	
				Уметь: осуществлять контроль и управление качеством продукции общественного питания	
				Владеть: методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	
			ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: Принципы составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	
				Уметь: Составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	
				Владеть: Навыками составления программ контроля за соблюдением технических и	

				санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Основные понятия в управлении качеством товаров и услуг.	2		
	Экономическое и социальное значение качества продукции.		2	
	Поддержание оптимальной скорости достижения цели.			2
2	Принципы и системы управления качеством услуг продукции.	2		
	Управление качеством услуг.		2	
	Сортность и дефектность продукции.			4
3	Основы клиентинга.	2		
	Система оптимального управления потребителями.		2	
	Взаимосвязь «Закона о защите прав потребителей» с другими нормативно – правовыми документами.			2
4	Характеристика услуг питания.	2		
	Услуги в индустрии питания.		2	
	Социальное и экономическое значение услуг.			4
5	Системы производственного менеджмента и методы управления качеством.	2		
	Методология управления качеством на предприятии.		2	
	Развитие современного производства.			4
6	Концепция всеобщего управления качеством.	2		
	Концепция всеобщего управления качеством.		2	
	Роль ИСО в продвижении новых принципов менеджмента качества.			4
7	Методы стандартизации в управлении качеством.	2		
	Стандартизация в индустрии питания.		2	
	Анализ ФЗ № 184 «О техническом регулировании», Анализ ФЗ № 162 «О стандартизации в РФ».			6
8	Измерительные технологии в управлении качеством.	2		
	Измерительные технологии в управлении качеством.		2	
	Добровольная калибровка.			4
9	Инновационные технологии и методы исследований в управлении качеством продукции.	2		
	Новые технологии и методы исследований в управлении качеством.		2	

	Анализ ТРТС по любой группе продовольственных товаров.			6

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основные понятия в управлении качеством товаров и услуг.

Целью дисциплины является формирование у обучающихся:
– способности организовывать и контролировать производство продукции питания;
– способности составления программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений,
– способности выполнять сотрудниками стандартов предприятия, обеспечивать безопасность и качество продукции и услуг

В задачи дисциплины входит изучение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания, на основе которых в дальнейшем осуществлять контроль и управление качеством продукции общественного питания.

На лекции рассматриваются: уровни управления, структурная схема системы управления, основные этапы в методологии управления.

Практическое занятие № 1. Экономическое и социальное значение качества продукции.

1. Функции управления качеством.
2. Показатели качества продукции.

Вопрос СР: Поддержание оптимальной скорости достижения цели.

Тема 2. Принципы и системы управления качеством услуг (продукции).

На лекции рассматриваются: принципы управления качеством услуг, принципы управления качеством согласно стандарту ИСО 9001, характерные признаки услуг.

Практическое занятие № 2. Управление качеством услуг.

1. Взаимодействие организации с заинтересованными сторонами.
2. Принципы управления качеством согласно стандарту ИСО 9001

Вопрос СР: Сортность продукции.

Тема 3. Основы клиентинга.

На лекции рассматриваются: модели поведения клиентов, внутрифирменный маркетинг.

Практическое занятие № 3. Система оптимального управления потребителями.

1. Формирование методологии качества.
2. Связь клиентинга с концепциями маркетинга.

Вопрос СР: Взаимосвязь «Закона о защите прав потребителей» с другими нормативно – правовыми документами.

Тема 4. Характеристика услуг питания их классификация.

На лекции рассматриваются: услуги в сфере общественного питания, социальное значение услуг.

Практическое занятие № 4. Услуги в индустрии питания.

1. Сервисная цивилизация.
2. Конкурентоспособность предприятия.

Вопрос СР: Социальное и экономическое значение услуг.

Тема 5. Системы производственного менеджмента.

На лекции рассматриваются: типология организаций, управление организацией.

Практическое занятие № 5. Методология управления качеством на предприятии.

1. Материальные потоки бизнес-процессов.
2. Информационные потоки бизнес-процессов.

Вопрос СР: Развитие современного производства.

Тема 6. Концепция всеобщего управления качеством.

На лекции рассматриваются: концепция TQM, внедрение системы TQM в индустрии питания.

Практическое занятие № 6. Концепция всеобщего управления качеством.

1. Этапы развития TQM.
2. Концепции соответствия качества в истории тотального менеджмента.

Вопрос СР: Роль ИСО в продвижении новых принципов менеджмента качества.

Тема 7. Методы стандартизации в управлении качеством.

На лекции рассматриваются: российская стандартизация и направления ее развития, средства и функции стандартизации, характеристика методов стандартизации.

Практическое занятие № 7. Стандартизация в индустрии питания.

1. Принципы стандартизации в индустрии питания.
2. Стандарты организации.

Вопрос СР: Анализ ФЗ № 184 «О техническом регулировании».

Тема 8. Измерительные технологии в управлении качеством.

На лекции рассматриваются: метрологическое обеспечение качества продукции, средства измерений.

Практическое занятие № 8. Измерительные технологии в управлении качеством.

1. Метрологическое обеспечение качества продукции.
2. Лабораторные средства измерений.

Вопрос СР: Калибровка.

Тема 9. Инновационные технологии и методы исследований в управлении качеством продукции.

На лекции рассматриваются: концепции питания, новые технологии приготовления продуктов оздоровительной направленности, проблема безопасности пищевых продуктов.

Практическое занятие № 9. Новые технологии и методы исследований в управлении качеством.

1. Концепции питания.
2. Высокотехнологичные производства пищевой промышленности.

Вопрос СР: Анализ ТРТС по любой группе товаров.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Вебер, А. Л. Управление качеством: учебное пособие / А. Л. Вебер. – Омск: Омский ГАУ, 2021. – 95 с. – ISBN 978-5-89764-936-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/202244 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Леонов, О. А. Управление качеством: учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2921-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130492 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Акимова, Н. А., Управление качеством и контроль ресторанной продукции: учебник / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. – Москва: КноРус, 2020. – 202 с. – ISBN 978-5-406-07540-1. – URL: https://book.ru/book/934004 (дата обращения: 19.09.2023). - Текст : электронный.

4 Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания : монография / Л. В. Абдуллина, Р. Я. Минапова, Г. С. Степанова [и др.]. – Москва: Русайнс, 2019. – 173 с. – ISBN 978-5-4365-3721-4. – URL: https://book.ru/book/933004 (дата обращения: 19.09.2023). - Текст : электронный.

5 Николаев, Н. С., Управление качеством. Практикум: учебное пособие / Н. С. Николаев. – Москва: КноРус, 2021. – 168 с. – ISBN 978-5-406-05413-0. – URL: https://book.ru/book/938228 (дата обращения: 19.09.2023). - Текст: электронный.

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Праздничкова, Н. В. Управление качеством продуктов питания из растительного сырья: методические указания / Н. В. Праздничкова, О. А. Блинова. – Самара: СамГАУ, 2021. – 32 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/222209 (дата обращения: 18.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Позднякова, Н. А. Системы менеджмента качества: учебно-методическое пособие / Н. А. Позднякова. – Курган: КГСХА им. Т.С.Мальцева, 2016. – 57 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/159288 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Управление персоналом на предприятиях индустрии питания» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (Курсовая работа не предусмотрена)

6.2 Перечень вопросов к зачету.

1. Уровни управления.
2. Структурная схема системы управления.
3. Основные этапы в методологии управления.
4. Экономическое значение качества продукции.
5. Социальное значение качества продукции.
6. Функции управления качеством.
7. Показатели качества продукции.
8. Поддержание оптимальной скорости достижения цели.
9. Принципы управления качеством услуг.
10. Принципы управления качеством согласно стандарту исо 9001.
11. Характерные признаки услуг.
12. Управление качеством услуг.
13. Взаимодействие организации с заинтересованными сторонами.
14. Сортность продукции.
15. Основы клиентинга.
16. Модели поведения клиентов.
17. Внутрифирменный маркетинг.
18. Система оптимального управления потребителями.
19. Формирование методологии качества.
20. Связь клиентинга с концепциями маркетинга.
21. Взаимосвязь «закона о защите прав потребителей» с другими нормативно – правовыми документами.
22. Характеристика услуг питания их классификация.
23. Услуги в сфере общественного питания.
24. Социальное значение услуг.
25. Сервисная цивилизация.
26. Конкурентоспособность предприятия.
27. Социальное и экономическое значение услуг.
28. Системы производственного менеджмента.
29. Типология организаций.
30. Управление организацией.
31. Методология управления качеством на предприятии.
32. Материальные потоки бизнес-процессов.
33. Информационные потоки бизнес-процессов.
34. Развитие современного производства.
35. Концепция всеобщего управления качеством.
36. Концепция TQM.
37. Внедрение системы TQM в индустрии питания.
38. Этапы развития TQM.
39. Концепции соответствия качества в истории тотального менеджмента.
40. Роль исо в продвижении новых принципов менеджмента качества.
41. Методы стандартизации в управлении качеством.
42. Российская стандартизация и направления ее развития.
43. Средства стандартизации.
44. Функции стандартизации.
45. Характеристика методов стандартизации.
46. Стандартизация в индустрии питания.
47. Принципы стандартизации в индустрии питания.
48. Стандарты организации.
49. Измерительные технологии в управлении качеством.
50. Метрологическое обеспечение качества продукции.
51. Средства измерений.
52. Измерительные технологии в управлении качеством.
53. Метрологическое обеспечение качества продукции.
54. Лабораторные средства измерений.
55. Калибровка.

56. Инновационные технологии и методы исследований в управлении качеством продукции.
57. Концепции питания.
58. Новые технологии приготовления продуктов оздоровительной направленности.
59. Проблема безопасности пищевых продуктов.
60. Высокотехнологичные производства пищевой промышленности.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Что понимается под «петлей качества»?
   a) цикл Деминга;
   b) жизненный цикл продукции;
   c) цикл функций менеджмента качества.

2. Какой принцип менеджмента качества направлен на улучшение внутренней среды организации?
   a) ориентация на потребителя;
   b) постоянное улучшение качества;
   c) системный подход к управлению.

3. Что понимается как «скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией в области качества»?
   a) обеспечение качества;
   b) контроль качества;
   c) менеджмент качества.

4. Что понимается как «планомерный и целенаправленный процесс воздействия на факторы и условия, обеспечивающие соответствие характеристик создаваемой продукции требованиям» ?
   a) обеспечение качества;
   b) управление качеством;
   c) контроль качества.

5. Что понимается под «совокупностью взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих вход в выход»?
   а) система;
   б) процесс;
   в) функция.

6. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены»?
   a) обеспечение качества;
   b) управление качеством;
   c) планирование качества.

7. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству»?
   a) планирование качества;
   b) управление качеством;
   c) улучшение качества.

8. Что понимается как «восприятие потребителями степени выполнения их требований»?
   a) характеристика качества;
   b) требование к качеству;
   c) удовлетворенность потребителей.

9. Что понимается как «степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов»?
   a) эффективность;
   b) прибыльность;
   c) результативность.

10. Что понимается как «связь между достигнутым результатом и использованием ресурсов»?
    a) эффективность;
    b) прибыльность;
    c) результативность.

11. Что понимается как «подход к руководству организацией, нацеленный на качество, основанный на участии всех ее членов и направленный на достижение долгосрочного успеха ...»?
    a) менеджмент качества;
    b) обеспечение качества;
    c) тотальный менеджмент качества.

12. Что понимается как «реакция потребителя на качество поставляемых ресурсов»?
    a) обратная связь;
    b) прямая связь;
    c) сильная связь.

13. В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в виде некоторой последовательности взаимосвязанных процессов, ...»?
    a) ISO 9000-94;
    b) ISO 9000-2000;
    c) ГОСТ 15467-79.

14. К какому виду контроля относят «контроль продукции поставщика, поступающей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования на стадии изготовления, ремонта шит эксплуатации продукции?
    a) операционный:
    b) входной;
    c) приемочный.

15. К какому виду контроля относят «периодический отбор проб для анализа или периодически выполняемое некоторое количество измерений показателей качества продукции?
    a) сплошной;
    b) инспекционный;
    c) выборочный.

16. К какому виду контроля относят «контроль, осуществляемый с применением средств измерения»?
    a) органолептический;
    b) регистрационный;
    c) измерительный.

17. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?
    a) производство;
    b) проектирование;
    c) подготовка производства.

18. Какой метод определения качества продукции использует теоретические или эмпирические зависимости для определения численных значений показателей качества?
    a) измерительный;
    b) регистрационный;
    c) расчетный.

19. Какой метод определения качества продукции использует информацию, получаемую в результате анализа ощущений и восприятия органов чувств человека: зрения, слуха, обоняния, болевых ощущений, осязания и вкуса?
    a) органолептический;
    b) измерительный;
    c) регистрационный.

20. Кто из участников управления качеством должен обладать следующими достоинствами: компетентностью, эвристичностью, предикативностью, независимостью, всесторонностью?
    a) менеджер;
    b) эксперт;
    c) администратор.

21. К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?
    a) обеспечение качества;
    b) оперативное управление качеством;
    c) статистическое управление качеством.

22. Какой метод управления качеством рассматривается как «инструмент, позволяющий произвести селекцию, расслоение данных в соответствии с различными факторами»?
    a) метод (диаграмма) рассеивания;
    b) метод расслоения (стратификация);
    c) диаграмма Парето.

23. Какой метод управления качеством рассматривается как «инструмент, позволяющий отслеживать ход протекания процесса посредством измерения показателей качества продукции и воздействовать на него, предупреждая отклонения от предъявляемых к продукции и процессу требований?
    a) причинно-следственная диаграмма;
    b) контрольная карта;
    c) метод Тагучи.

24. К какому виду деятельности относят «установление качественных характеристик продукции и услуг и формирование к ним требований, отвечающих определенным потребностям и сферам применения»?
    a) сертификация;
    b) управление качеством;
    c) стандартизация.

25. Каким документом, утвержденным признанным органом, устанавливаются качественные характеристики товаров, применяемые во взаимной торговле?
    a) стандарт;
    b) декларация о соответствии;
    c) сертификат.

26. Какие международные стандарты направлены на создание системы менеджмента качества?
    a) ISO 9000-2000;
    b) EN-45000;
    c) ISO-14000.

27. Какой вид деятельности по управлению качеством направлен на «оценку и подтверждение соответствия объектов: продукции, услуги, процессов, персонала, рабочих мест и других объектов установленным к ним требованиям техническими регламентами, стандартами и другими НД»?
    a) сертификация;
    b) управление качеством;
    c) стандартизация.

28. Какая форма сертификации обеспечивает безопасность и экологичность товаров и услуг?
    a) обязательная;
    b) добровольная.

29. Какой закон диалектики определен следующим образом: «Изменение качества объекта происходит тогда, когда накопление количественных изменений достигает определенного предела»?
    a) закон отрицания;
    b) закон перехода количественных изменений в качественные;
    c) закон взаимной связи и взаимообусловленности.

30. Какая философская категория выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта?
    a) мера;
    b) количество;
    c) качество.

31. Какой термин определяется как: «Степень соответствия присущих характеристик требованиям» ?
    a) свойство;
    b) категория;
    c) качество.

32. Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»?
    a) качество;
    b) конкурентоспособность;
    c) полезность.

33. Какой термин определяется как: «Свойство, определяемое эффектом, который получает потребитель от использования, эксплуатации или потребления продукции»?
    a) конкурентоспособность;
    b) качество;
    c) полезность.

34. Вставить в определение недостающее действие: «Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности ... установленные и предполагаемые потребности»:
    a) выполнять;
    b) удовлетворять;
    c) принимать.

35. Какой термин определяется как: «Отражения действительности в форме чувственного образа объекта»?
    a) ощущение;
    b) модель;
    c) восприятие.

36. Вставить в определение концепции недостающую категорию «Соответствие качества и … — концепция цивилизованного бизнеса»:
    a) полезность;
    b) конкурентоспособность;
    c) цена.

37. К какому подходу в формировании качества продукции относится принцип «Делай все правильно с самого начала»?
    a) ориентация на потребителя;
    b) ориентация на производство;
    c) ориентация на восприятие.

38. При каком подходе к формированию качества продукции организация должна быть способной «прогнозировать и по возможности формировать новые потребности»?
    a) ориентация на потребителя;
    b) ориентация на продукцию;
    c) ориентация на производство.

39. Кто из философов установил, что «качество объекта обнаруживается в совокупности его свойств»?
    a) Энгельс;
    b) Гегель;
    c) Аристотель.

40. Какая группа показателей качества продукции характеризует свойство, проявляемое в возможности оптимизации затрат ресурсов?
    a) технологичности;
    b) экономного использования ресурсов;
    c) транспортабельности.

41. Какое свойство продукции определяет группа показателей: безотказность, ремонто пригодность, долговечность и сохраняемость?
    a) технологичность;
    b) назначение;
    c) надежность.

42. Какое свойство продукции характеризует ее защищенность от химического, радиационного, термического, магнитного и других форм воздействия?
    a) технологичность;
    b) безопасность;
    c) эргономичность.

43. Какие свойства определяют показатели информационной выразительности, целостности композиции, стабильности товарного вида?
    a) эргономичность;
    b) эстетичность;
    c) технологичность.

44. Какое свойство определяет группа показателей: вероятность отказа, интенсивность восстановления, среднее время восстановления?
    a) долговечность;
    b) безотказность;
    c) ремонтопригодность.

45. На какую функцию возлагается осуществление видов деятельности, необходимых для создания уверенности, что объект способен выполнить требования к качеству продукции?
    a) контроль;
    b) обеспечение;
    c) оперативное управление.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет ___Биотехнологии_____

Кафедра_____ТПООП_____

Учебный год___2023/2024_____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата, специалитета, магистратуры)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		ПК 3 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления	ИК-3.3. Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Знать: основные ресурсы для поиска, анализа и использования научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания Уметь: осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания Владеть: навыками поиска, анализа и использования научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические занятия	36
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Тема 1. Основные цели и задачи курса «Патентоведения»	2	4	6
2	Тема 2. Основы патентной информации	2	4	6
3	Тема 3. Изобретение.	2	4	6
4	Тема 4. Патентный поиск.	2	4	6
5	Тема 5. Поиск патентных исследований	2	4	6
6	Тема 6. Понятие о неохраняемых объектах промышленной собственности и формах их передачи	2	4	6
7	Тема 7. Защита интеллектуальных прав	2	4	6
8	Тема 8. Защита интеллектуальных прав в рамках гражданского, административного и уголовного судопроизводства	2	4	6
9	Тема 9. Особенности международного законодательства в сфере ИС	2	4	6
	Всего часов	18	36	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основные цели и задачи курса «Патентоведения». Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Связь с другими дисциплинами.

Практическое занятие. Изучение порядка оформления заявки на патент

Задание для самостоятельной работы. Становление и современное состояние правовой охраны результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации. Подготовка доклада.

Тема 2. Основы патентной информации Основные понятия и термины в ПИ Патентная информация, ее роль в проведении научных исследований. Факторы, влияющие на ПИ.

Практическое занятие. Подача заявки на выдачу патента на изобретение

Задание для самостоятельной работы. Виды лицензионных договоров. Подготовка доклада.

Тема 3. Изобретение. Понятие и признаки изобретения История развития. Новизна. Изобретательский уровень. Промышленная применимость. Объекты изобретений. Объекты, не признаваемые изобретениями. Приоритет изобретения.

Практическое занятие. Требования к описанию изобретения, формуле изобретения и реферату. Приоритет изобретения.

Задание для самостоятельной работы. Структура заявки. Заявление. Пошлины

Тема 4. Патентный поиск. Патентный поиск аналогов и прототипа предполагаемого изобретения. Патент на изобретение и требования к оформлению документов заявки.

Практическое занятие. Составление формулы изобретения и реферата

Задание для самостоятельной работы. Условия охраноспособности результатов интеллектуальной собственности. Подготовка доклада.

Тема: 5. Поиск патентных исследований Патентная информация. Патентная классификация. (УДК, МПК). Поиск патентной информации в базах данных ФИПС и ЕПВ.

Практическое занятие. Нормативно-правовое регулирование: законодательство Российской Федерации и международные акты в сфере интеллектуальной собственности.

Задание для самостоятельной работы. Основные институты права интеллектуальной собственности

Тема 6. Понятие о неохраняемых объектах промышленной собственности и формах их передачи. Систематизированные научные знания об неохраняемых объектах

промышленной собственности и формах их передачи. Определение, сущность и характерные черты ноу-хау. Особенности договора о передаче и формы передачи ноу-хау.

Практическое занятие. Гражданский кодекс об особенностях патентования.

Задание для самостоятельной работы. Охраняемые результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации: понятие, виды. Подготовка доклада.

Тема 7. Защита интеллектуальных прав. Принципы и механизмы защиты интеллектуальных прав. Технические способы защиты. Понятие интеллектуальной собственности.

Практическое занятие. Исключительное право на использование объектов промышленной собственности.

Задание для самостоятельной работы. Регистрация товарного знака. Подготовка реферата.

Тема 8. Защита интеллектуальных прав в рамках гражданского, административного и уголовного судопроизводства. Способы защиты интеллектуальных прав в рамках гражданского судопроизводства. Защита интеллектуальных прав в рамках административного и уголовного судопроизводства. Суд по интеллектуальным правам.

Практическое занятие. Право на использование промышленных образцов.

Задание для самостоятельной работы. Служебные изобретения.

Тема 9. Особенности международного законодательства в сфере ИС. Всемирная организация интеллектуальной собственности. Парижская патентная конвенция. Договор о патентной кооперации.

Практическое занятие. Порядок регистрации предоставления права использования промышленного образца.

Задание для самостоятельной работы. Особенности секретных объектов промышленной собственности. Подготовка доклада.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Хамицаева А.С. «Основы научных исследований и патентоведения». Учебное пособие по курсу для бакалавров. Владикавказ, 2018. -255 с.
2. Алексеев, В.П. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс]: учебник / В.П. Алексеев, Д.В. Озеркин. - Электрон. дан. - М.: ТГУСУР (Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники), 2012. - 172с. - Режим доступа: ttp://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4938 - Загл. с экрана.
3. Федеральный закон от 23.08.96 N 127-ФЗ (ред. От 28.07.2012 с изменениями, вступившими в силу 10.08.2012) «О науке и государственной научно-технической политике».
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Маюрникова, Л.А. Основы научных исследований в научно-технической сфере [Текст]: учебно-метод. пособие для студ. вузов, изучающих вопросы науч.-инновационной деятельности, магистров и аспирантов / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов. - Кемерово: КемТИПП, 2009. - 123с.
6. Кожухар В.М. Основы научных исследований: учебное пособие / В.М. Кожухар. - М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2010. – 2016.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/*;*
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru;
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru;
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru;
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Курсовая работа не предусмотрена учебным планом.

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Виды и формы информации.
2. Свойства информации.
3. Системное и прикладное программное обеспечение.
4. Системы управления базами данных (СУБД).
5. Архивация информации.
6. Электронные базы нормативно-технической документации.
7. Конституционные права и свободы личности.
8. Законность: понятие и гарантии.
9. Институт частной собственности в России.
10. Основные принципы охраны промышленной собственности.
11. Что относится к патентной информации?
12. Что такое патент?
13. Что такое авторское свидетельство?
14. Что представляет собой изобретение?
15. Что представляет собой открытие?
16. Что обозначает термин патентоспособность?
17. Какова связь между открытием и изобретением?
18. Что служит объектом изобретения?
19. Что обозначает термин рационализаторское предложение?
20. Патентный закон Российской Федерации, основные положения.
21. Понятие патентного права.
22. Основные положения патентного права.
23. Источники, принципы патентного права.
24. Объекты и субъекты патентного права.
25. Условия патентоспособности изобретения.
26. Условия патентоспособности полезной модели.
27. Условия патентоспособности промышленного образца.
28. Система государственного управления сферой патентных отношений в Российской Федерации.
29. Государственная регистрация изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.
30. Патент на изобретение, полезную модель или промышленный образец.
31. Право авторства на изобретение, полезную модель или промышленный образец.
32. Право на получение патента на изобретение, полезную модель или промышленный образец.
33. Права патентообладателей.
34. Обязанности авторов и патентообладателей.
35. Ограничения патентных прав.
36. Изобретение, полезная модель и промышленный образец, созданные в связи с выполнением служебного задания.
37. Изобретение, полезная модель и промышленный образец, созданные при выполнении работ по договору.
38. Промышленный образец, созданный по заказу.
39. Изобретение, полезная модель, промышленный образец, созданные при выполнении работ по государственному или муниципальному контракту.
40. Методы оценки объектов интеллектуальной собственности.
41. Оценка стоимости изобретений и полезных моделей. Критерии оценки коллоквиума:

42. Полнота знаний теоретического контролируемого материала.
43. Правильность и полнота ответа на вопросы.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Исключительное право на произведение действует в течение
А) всей жизни автора и 70 лет после его смерти
Б) всей жизни автора
В) всей жизни автора и 50 лет после его смерти
Г) нет правильного ответа
2. Права на какие из объектов могут передаваться по договору коммерческой концессии:
А) товарный знак
Б) знак обслуживания
В) секрет производства (ноу-хау)
Г) все вышеперечисленное
3. Не являются изобретениями:
А) открытия
Б) научные теории и математические методы
В) программы для ЭВМ
Г) нет правильного ответа
4. Какая из частей Гражданского кодекса РФ содержит раздел, посвященный авторскому праву:
А) первая
Б) вторая
В) четвертая
Г) третья
5. Правительство Российской Федерации имеет право в интересах обороны и безопасности разрешить использование изобретения, полезной модели или промышленного образца без согласия патентообладателя с уведомлением его об этом в кратчайший срок и с выплатой ему соразмерной компенсации
А) да
Б) нет
6. Произведение становится общественным достоянием, если
А) исключительное право умершего входит в состав выморочного имущества, и перешло по наследству государству
Б) исключительное право перешло по наследству
В) истек срок действия исключительного права
7. Срок действия исключительного права на изобретение и удостоверяющего это право патента составляет:
А) 10 лет
Б) 15 лет
В) 5 лет
Г) 20 лет
8. Какие произведения являются общественным достоянием:
А) необнародованные произведения

Б) произведения, на которые истек срок действия исключительного права
В) произведения, автор которых неизвестен
Г) произведения, опубликованные под псевдонимом
9. По какому договору могут передаваться права на товарный знак:
А) по договору о передаче ноу-хау
Б) по договору об уступке патента
В) по авторскому договору
Г) по лицензионному договору
10. Ведение дел с федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности может осуществлять:
А) заявитель
Б) все ответы верны
В) правообладатель
Г) патентный поверенный
11. Если в лицензионном договоре не указан срок его действия, договор считается заключенным на срок…
А) десять лет
Б) пятнадцать лет
В) пять лет
Г) три года
12.Не могут быть объектами патентных прав:
А) способы клонирования человека
Б) промышленный образец
В) способы модификации генетической целостности клеток зародышевой линии человека
Г) полезная модель
13.Какие из перечисленных произведений являются объектами авторского права?
А) государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и иные государственные символы и знаки)
Б) переводы произведений
В) произведения народного творчества
Г) официальные документы (законы, судебные решения, иные тексты законодательного, административного и судебного характера), а также их официальные переводы
14. Срок действия исключительного права на полезную модель и удостоверяющего это право патента составляет:
А) 5 лет
Б) 15 лет
В) 20 лет
Г) 10 лет
15. Авторское право на произведение, созданное в порядке выполнения служебных обязанностей или служебного задания работодателя (служебное произведение) принадлежит…
А) автору служебного произведения
Б) работодателю
В) нет правильного ответа
Г) работодателю и автору служебного произведения

16. К существенным признакам промышленного образца относятся:
А) орнамент
Б) форма
В) конфигурация
Г) нет правильного ответа
17. Срок действия исключительного права на промышленный образец и удостоверяющего это право патента составляет:
А) 10 лет
Б) 20 лет
В) 15 лет
Г) 5 лет
18. Автору изобретения, полезной модели или промышленного образца принадлежит:
А) право авторства
Б) право следования
В) исключительное право
Г) право доступа

Вопрос 1 Выберите неправильное утверждение:
1) Если запрет на осуществление определенных действий отсутствует в соглашении, эти действия разрешены;
2) Лицензия может быть выдана на право использовать права интеллектуальной собственности лицензиара;
3) Лицензия может содержать обязательство обязательного отчета в отношении каждой выплаты роялти.
4) Даже после того, как соглашение прекратило свое действие, его отдельные положения могут оставаться в силе.
Вопрос 2 Выберите неправильное утверждение:
1) Торговый знак является обозначением, которое может быть использовано для различения товаров и услуг, предлагаемых одной компанией, от товаров и услуг, предлагаемых другими компаниями;
2) Регистрация торгового знака является обязательным условием для охраны знака в различных странах мира;
3) Регистрация торгового знака, как правило, действительна на протяжении 10 лет, и может быть продлена неограниченное число раз при условии своевременной уплаты пошлин за продление срока действия регистрации;
4) Торговый знак предоставляет своему правообладателю охрану, гарантируя исключительное право использовать знак для идентификации товаров и услуг, или разрешать такое использование за плату иным лицам.
Вопрос 3 Выберите неправильное утверждение:
1) Изобретения охраняются патентной системой для охраны продуктов компании, генерации доходов и/или охраны инвестиций в исследования и разработки на рынке;
2) Доступ к ценным изобретениям можно получить также через иных лиц, которые готовы предоставить его путем выдачи лицензии на взаимно выгодных условиях;
3) Изобретения создаются в результате вспышек гениальности и связаны с великими научными открытиями или технологическими прорывами;

4) Изобретения могут также быть созданы сотрудниками, отвечающими за продажи, маркетинг, дизайн, а не только высококвалифицированными инженерами в высокотехнологичных лабораториях.

Вопрос 4 Выберите неправильное утверждение:

1) Патент выдается национальным или региональным ведомством и не имеет действия за пределами соответствующей страны/стран;

2) Патент подтверждает право своего обладателя производить, использовать, предлагать к продаже, продавать, выдавать лицензию, импортировать изобретение;

3) Максимальный срок действия патента составляет 20 лет с даты подачи заявки или даты приоритета;

4) Правообладатель может передать патентные права полностью (продать) или заключить лицензионный договор.

Вопрос 5 Выберите неправильное утверждение:

1) Патентная информация является, как правило, наиболее актуальным источником технической информации, доступной где-либо в мире;

2) В идеале, соответствующий патентный поиск должен быть осуществлен на каждой ключевой стадии процесса разработки продукта;

3) Патентный поиск с целью проверки свободы действий должен быть проведен до начала маркетинга продукта для минимизации риска нарушения патентных прав иных лиц;

4) Патентный поиск, произведенный в бесплатных базах данных, как правило, предоставляет исчерпывающие ответы на все вопросы.

Вопрос 6 Выберите неправильное утверждение:

1) Лицензия предоставляет разрешение на использование прав интеллектуальной собственности, но передает принадлежность исключительных прав;

2) Для некоторых компаний лицензирование принадлежащих им прав интеллектуальной собственности является основной коммерческой активностью;

3) Комплексный анализ деятельности компании должен проводиться только лицензиаром;

4) Вы получаете не ту сделку, которую заслуживаете, а ту, о которой смогли договориться в процессе переговоров.

Вопрос 7 Выберите неправильное утверждение:

1) Патентная информация может помочь компании в подготовке к переговорам относитель- но заключения лицензионного соглашения;

2) Благодаря анализу патентной информации можно идентифицировать основных изобретателей в определенной области техники;

3) Патентная информация помогает компании избежать ненужных затрат ресурсов на научные исследования и разработки, если соответствующие изобретения уже было сделаны в данной области техники;

4) Компания может отслеживать действия своих текущих и потенциальных конкурентов.

Вопрос 8 Выберете неправильное утверждение:

1) Заявка на выдачу патента должна содержать детальную техническую информацию об особенностях заявленного изобретения;

2) Заявитель не обязан раскрывать в патентной заявке, каким образом осуществляется или работает изобретение;

3) В заявке на выдачу патента должно быть указано, каким образом изобретение может быть применено в промышленности или торговле;

4) При знакомстве с заявкой на выдачу патента лицо, обладающее знаниями в соответствующей области техники, должно быть в состоянии создать, использовать или повторить изобретение без необходимости излишних экспериментов.

Вопрос 9 Выберите неправильное утверждение:

1) Патентная информация включает не только библиографические, но также технические и правовые данные, получаемые из патентных документов;

2) Патентная информация включает не только содержание опубликованных патентных до- кументов, но также библиографическую и иную информацию в отношении патентов на изобретения, сертификатов изобретателей, сертификатов на полезные модели;

3) Патентная информация, публикуемая в разных странах, классифицируется согласно национальным классификационным системам в соответствии с требованиями соответствующих патентных экспертиз и поиска;

4) Группа национальных патентов различных государств, относящихся к одному изобретению, означает патентную документацию, опубликованную в различных странах, но относящуюся к одному и тому же изобретению.

Вопрос 10 Выберите неправильное утверждение:

1) Правовая охрана права интеллектуальной собственности в стране происхождения также распространяется на зарубежные рынки;

2) Без правовой охраны интеллектуальной собственности может быть сложно или невозможно остановить имитации, производимые за рубежом;

3) Экспортеры могут столкнуться с проблемами на международных выставках и ярмарках, если они представляют свои продукты до получения охраны посредством инструментов прав интеллектуальной собственности;

4) Права интеллектуальной собственности помогают компаниям установить партнерство с другими компаниями для производства, маркетинга, распространения и доставки товаров и услуг на зарубежные рынки.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1		ПК- 2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК-2.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Знать: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
				Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
				Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	
			ИК- 2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	
				Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	

				Владеть: навыками расчета потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
	Тема 1. Основы организации общественного питания	2		8
	Тема 2. Порядок и этапы создания предприятия общественного питания	2	2	4
	Тема 3. Научно-технический прогресс и его направления. Рациональные формы организации труда в общественном питании	2		2
	Тема 4. Характеристика предприятий общественного питания	2	2	8
	Тема 5. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	6	10	10
	Тема 6. Оперативное планирование производства и технологическая документация	2	10	10
	Тема 7. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания.	2	12	12
	ИТОГО	18	36	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основы организации общественного питания
Предприятие общественного питания как часть социальной экономической системы народного хозяйства. Функции общественного питания. Взаимосвязь со смежными отраслями. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Самостоятельная работа: Изучение нормативно-правовой и законодательной документации в области общественного питания.

Тема 2. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания
Новые формы бизнеса в общественном питании. Создание юридического лица. Открытие ИП. Выбор помещения. Регистрация контрольно-кассовых машин в государственной налоговой инспекции по месту нахождения предприятия. Получение разрешительной документации. Получение лицензий. Виды лицензий. Заключение договоров со сторонними организациями и поставщиками.

Практическая работа №1. Договор поставки. Порядок заполнения и подписания

Самостоятельная работа: Порядок оформления и получения согласований для помещений под предприятие общественного питания.

Тема 3. Научно-технический прогресс и его направления.
Рациональные формы организации труда в общественном питании. Сущность и особенности НТП в общественном питании. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Сущность, задачи и методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок.

Самостоятельная работа: Индустриализация общественного питания. Организация рекламы в общественном питании. Характеристика рекламных средств.

Тема 4. Характеристика предприятий общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым функциям. Классификация и характеристики основных типов предприятий общественного питания. Сеть предприятий общественного питания, сущность, показатели и тенденции развития.

Практическая работа №2 Классификация предприятий общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 5. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания

Тема 5. 1 Общие принципы организации производства. Оперативное планирование производства в общественном питании. Формы и методы организации производства. Организация рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

Практическая работа №3 Планирование производства. Составление производственной программы.

Тема 5.2 Общие принципы организации работы заготовочных цехов. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы. Организация производства полуфабрикатов из рыбы. Организация производства овощных полуфабрикатов. Организация работы в доготовочных цехах. Организация работы в специализированных цехах.

Практическая работа №4 Организация производства заготовочных цехов

Тема 5.3 Организация работы кулинарного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация производства мучных кондитерских изделий. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы хлеборезки. Организация отпуска продукции.

Практическая работа №5 Организация работы кулинарного цеха

Практическая работа №6. Организация работы горячего и холодного цеха.

Практическая работа №7. Организация производства мучных кондитерских изделий.

Самостоятельная работа: Энергетическое хозяйство предприятий и организация нормирования топливно-энергетических ресурсов.

Тема 6. Оперативное планирование производства и технологическая документация Действующая нормативно-технологическая документация в общественном питании. Технологические карты, схемы, поточные графики, пооперационные карт. Виды меню.

Практическая работа №8 Оформление технической документации (технологических, технико-технологических карт) в соответствии с действующей нормативной базой.

Самостоятельная работа: Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции через раздачу. Виды раздач, их характеристика.

Тема 7. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания.

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания и договорные взаимоотношения с поставщиками. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Источники снабжения. Организация службы логистики в общественном питании.

Практическая работа №9 Заключение договора на поставку сырья и алкогольной продукции

Самостоятельная работа: Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
Организация товарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
Организация работы складских помещений и требования к ним. Организация эксплуатации транспорта.

Практическая работа №10 Методика и техника проведения хронометражных наблюдений.

Практическая работа № 11 Анализ и обработка результатов фотографии рабочего дня

Самостоятельная работа: аттестация рабочих мест, комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных документов Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 25.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797 (дата обращения: 25.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

6.2 Перечень вопросов к экзамену:

1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания.
2. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.
3. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.
4. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.
5. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания
6. Классификация предприятий по различным признакам. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
7. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности согласно ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
8. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия.
9. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности.

10. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.
11. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры.
12. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.
13. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура.
14. Логический подход к организации снабжения.
15. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
16. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
17. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
18. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
19. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.
20. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
21. Организация товарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.
22. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
23. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. цеховая и бесцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ.
24. Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь. Основные требования к производственным помещениям. Состав производственных помещений согласно СНиПам.
25. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
26. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
27. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение.
28. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Разработка производственной программы в заготовочных цехах.
29. Оперативное планирование на доготовочных предприятиях и предприятиях с полным циклом производства, его последовательность.
30. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.
31. Виды меню, их характеристика, порядок расположения блюд в меню.
32. Информационное обеспечение оперативного планирования, нормативная и технологическая документация.
33. Заготовочные цехи: назначение, размещение, режим работы.
34. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции на заготовочных предприятиях.
35. Особенности организации производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания с полным производственным циклом.
36. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов на доготовочных предприятиях. Особенности организации работы цеха обработки зелени.
37. Организация работы горячего цеха, его структура.

38. Отличительные особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа.
39. Специализированные цехи: назначение, размещение, режим работы, организация труда.
40. Кулинарные цехи: специализированные и универсальные, организация технологического процесса и рабочих мест.
41. Кондитерские цехи: классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции.
42. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.
43. Организация работы и оснащение хлеборезки и кладовой суточным запасом сырья.
44. Персонал предприятия общественного питания. Основные категории работников производства. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ 30524- 2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
45. Организация труда персонала. задачи организации труда на производстве, основные направления организации труда.
46. Аттестация рабочих мест, комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных документов.
47. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.
48. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.
49. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Определение
50. численности работников производства.
51. Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы реализации согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
52. Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции через раздачу. Виды раздач, их характеристика.
53. Сущность и задачи рациональной организации труда.
54. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия. Документы, регламентирующие правила реализации (ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»).
55. Принципы и правила выкладки товаров в магазинах кулинарии, буфетах.
56. Особенности реализации покупных товаров в предприятиях. Правила реализации.
57. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров.
58. Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Разделение труда между работниками производства и торгового зала называется:
а) технологическим;
б) функциональным;
в) квалификационным;
г) пооперационным.
2. какой график выхода на работу предусматривает одновременные приход и уход с работы всех работников производства?
а) ступенчатый;
б) линейный;
в) бригадный;
г) комбинированный.
3. Сколько рабочих часов работник производства должен отработать за месяц, если в данном месяце 26 рабочих дней, из них 4 субботы?
а) 180 ч;
б) 174 ч;
в) 168 ч;

г) 178 ч.
4. Укажите методы изучения затрат рабочего времени:
а) нормирование;
б) фотография рабочего времени, хронометраж;
в) технический;
г) опытно-статистический.
5. Назовите методы нормирования труда:
а) технический, опытно-статистический;
б) экономический;
в) бухгалтерский;
г) суммарный.
6. Какие факторы влияют на работоспособность повара?
а) величина нагрузки и ее продолжительность;
б) квалификация;
в) организация и условия труда;
г) все ответы верны.
7. С какой целью устанавливаются графики выхода на работу?
а) снижение производственного травматизма;
б) повышение производительности труда;
в) установление распорядка работы на предприятии;
г) устойчивая работоспособность.
8. Что предусматривает решение психофизиологических задач?
а) снижение утомляемости;
б) нормирование труда;
в) использование техники;
г) все ответы верны.
9. Какие факторы влияют на решение экономических задач предприятия Оп?
а) механизация технологического процесса;
б) сокращение потерь рабочего времени;
в) полнота загрузки работников;
г) все ответы верны.
10. От чего зависит технологическое разделение труда?
а) мощность предприятия;
б) организационно-технические условия;
в) степень дифференциации технологических процессов;
г) все ответы верны.
11. Что такое квалификационное разделение труда?
а) отделение простых работ от сложных;
б) уровень квалификации;
в) операционное;
г) комплексная бригада.
12. Комбинированные рабочие места — это:
а) места с полным набором инструментов, посуды, инвентаря;
б) места, образующие единую поточную линию;
в) места, на которых выполняется несколько технологических операций;
г) однотипные технологические процессы.
13. От чего зависит правильная организация рабочих мест?
а) мощность предприятия;
б) характер технологического процесса;
в) степень специализации;
г) все ответы верны.
14. Как разделяется труд внутри предприятия Оп?
а) по функциям;
б) по технологии;
в) по квалификации;
г) по специализации.
15. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятиях Оп?
а) двухбригадный;

б) ленточный;
в) суммарный;
г) все ответы неверны.
16. В чем выражаются нормы выработки, установленные опытно-статистическим методом?
а) в рублях товарооборота;
б) в условных блюдах;
в) в часах;
г) все ответы неверны.
17. Какие виды затрат рабочего времени нормируются?
а) время на отдых;
б) затраты оперативного времени;
в) регламентированные перерывы, связанные технологией производства;
г) все ответы верны.
18. С какой целью проводится фотография рабочего времени?
а) определение трудовой дисциплины;
б) получение материала для планирования;
в) изучение затрат рабочего времени;
г) расчет производительности труда.
19. Виды норм труда:
а) норма управляемости;
б) норма обслуживания;
в) норма выработки;
г) все ответы верны.
20. Какие принципы используются при нормировании труда?
а) равной напряженности;
б) динамичности;
в) научной обоснованности;
г) стимулирования роста квалификации.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ИК-2.2 – Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	Знать: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.
				Уметь: применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	
				Владеть: навыками проведения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	6 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Основы товароведения. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	8	14	36
1	Тема 1. Товароведение: предмет, основные понятия	2	2	6
2	Тема 2. Товароведная характеристика макаронных изделий	2	2	6
3	Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей	2	4	10
4	Тема 4. Товароведная характеристика кондитерских изделий	2	6	14
	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	10	22	54
5	Тема 5. Товароведная характеристика молока	2	4	6
6	Тема 6. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	2	6	14
7	Тема 7. Товароведная характеристика сыров	2	4	10
8	Тема 8. Товароведная характеристика пищевых жиров	2	6	14
9	Тема 9. Товароведная характеристика мясных солено-копченых изделий	2	2	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы товароведения. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 1. Товароведение: предмет, основные понятия

Лекция. Цель дисциплины: освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности, создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя. Задачи дисциплины: применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения; организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

Товар как объект изучения. Ассортимент, его виды и показатели. Основные характеристики товаров. Потребительские свойства товаров. Оценка качества. Дефекты товаров. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

Лабораторное занятие. Определение пищевой, биологической и энергетической ценности пищевых продуктов Расчет естественной убыли и актируемых потерь.

Самостоятельная работа. Химический состав продовольственных товаров. Тара и упаковочные материалы. Информация о товаре. Требования к маркировке пищевых продуктов.

Тема 2. Товароведная характеристика макаронных изделий

Лекция. Общая характеристика, классификация и ассортимент макаронных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей макаронных изделий.
Самостоятельная работа. Обогащенные макаронные изделия. Дефекты макаронных изделий.

Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей
Лекция. Свежие плоды и ягоды: классификация, дефекты, требования к качеству. Свежие овощи: классификация, дефекты, требования к качеству Дефекты. Грибы: классификация, пищевая ценность, хранение.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей свежих плодов и овощей.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей грибов.
Самостоятельная работа. Орехоплодные: классификация, требования к качеству, дефекты.
Грибы: требования к качеству, дефекты. Потери при хранении плодов и овощей. Особенности хранения тропических плодов. Луковые, капустные, салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. Бобовые и зерновые овощи.

Тема 4. Товароведная характеристика кондитерских изделий
Лекция. Товароведная характеристика шоколада. Экспертиза качества шоколада. Товароведная характеристика восточных сладостей. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей шоколада.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей восточных сладостей.
Лабораторное занятие 3. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей фруктово-ягодных кондитерских изделий.
Самостоятельная работа. Заменители, аналоги и суррогаты масла-какао. Какао-бобы – сырье для производства шоколада. Товароведная характеристика какао порошка. Желе. Цукаты. Пат. Сущность процесса студнеобразования. Восточные сладости типа мягких конфет. Фальсификация восточных сладостей.

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения
Тема 5. Товароведная характеристика молока
Лекция. Химический состав молока. Пищевая ценность молока. Классификация, ассортимент питьевого молока. Дефекты молока. Экспертиза качества молока.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей пастеризованного молока.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей топленого молока.
Самостоятельная работа. Товароведная характеристика пастеризованного молока. Товароведная характеристика стерилизованного молока. Товароведная характеристика топленого молока. Товароведная характеристика молока, обогащенного белком.
Товароведная характеристика восстановленного молока. Товароведная характеристика молока, обогащенного лактулозой. Изменение составных частей молока при тепловой обработке.
Изменение составных частей молока при хранении.

Тема 6. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов
Лекция. Товароведная характеристика кисломолочных напитков. Товароведная характеристика сметаны. Товароведная характеристика творога.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей кисломолочных напитков.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей сметаны.

Лабораторное занятие 3. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей творога.
Самостоятельная работа. Сущность молочнокислого, спиртового, уксуснокислого, пропионовокислого брожения. Виды молочных заквасок. Влияние способа производства на качество кисломолочных напитков. Способы фальсификации сметаны. Современный ассортимент сметаны. Влияние способов производства творога на его качество. Пути повышения стойкости молочных продуктов при хранении.

Тема 7. Товароведная характеристика сыров
Лекция. Классификация и ассортимент сыров. Экспертиза качества сыров. Упаковка, транспортирование, хранение сыров. Дефекты сыров.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей полутвердых сыров.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей рассольных сыров.
Самостоятельная работа. Новые виды сыров. Химический состав и пищевая ценность сыра. Видовые особенности сыров. Меры предупреждения появления дефектов сыров. Сокращение потерь сыров при хранении.

Тема 8. Товароведная характеристика пищевых жиров
Лекция. Товароведная характеристика растительного масла. Товароведная характеристика майонеза. Товароведная характеристика маргарина.
Лабораторное занятие 1. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей растительного масла.
Лабораторное занятие 2. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей майонеза.
Лабораторное занятие 3. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей маргарина.
Самостоятельная работа. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Состав и свойства пищевых жиров. Химические изменения и порча пищевых жиров при хранении. Фальсификация пищевых жиров. Характеристика отдельных видов растительных масел. Виды рафинации масел. Наливные маргарины. Факторы, влияющие на стойкость майонезной эмульсии.

Тема 9. Товароведная характеристика мясных солено-копченых изделий
Лекция. Классификации и ассортимент мясных солено-копченых изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мясных солено-копченых изделий. Требования к качеству мясных солено-копченых изделий.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей мясных солено-копченых изделий.
Самостоятельная работа. Влияние посола и тепловой обработки на качество мясных копченостей.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов / В.В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 752 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-003476-8. – Текст: непосредственный.
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: Дашков и К°, 2014. – 930 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-01955-5. – Текст: непосредственный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Калачев, С.Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация: краткий курс лекций. Для студентов высших учебных заведений. / С.Л. Калачев, И.М. Лифиц. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2011. – 175 с. – ISBN 978-5-9916-1186-2. – Текст: непосредственный.

4. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов колледжей и вузов экономических специальностей / Н.С. Казанцева. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2010. – 400 с. – ISBN 978-5-394-00212-0. – Текст: непосредственный.
5. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело", а также работников торговли и пищевой промышленности. / В.В. Березина. – М.: Дашков и К, 2010. – 200 с. – ISBN 978-5-394-00353-0. – Текст: непосредственный.
6. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие для вузов / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2010. – 400 с. – ISBN 978-5-394-00142-0. – Текст: непосредственный.
7. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов / Л.П. Нилова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 416 с. – Текст: непосредственный.
8. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 328 с. – ISBN 978-5-394-01592-2. – Текст: непосредственный.
9. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие для вузов / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 304 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-006081-1. – Текст: непосредственный.
10. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: учеб. пособие для вузов / Б.Т. Репников. – М.: Дашков и К°, 2010. – 220 с. – ISBN 978-5-394-00757-6. – Текст: непосредственный.
11. Власова, Ж.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2021. – 208 с. – Текст: непосредственный и электронный.
12. Власова, Ж.А. Товароведение продовольственных товаров: методические указания для выполнения курсовых работ. – Владикавказ: ФГБОУ ВО, «Горский госагроуниверситет»2023. – 37 с. – Текст: электронный.
13. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие. Ч. 1. Для студентов очной и заочной формы обучения. Уровень высшего образования: бакалавриат. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2017. – 160 с. – Текст: непосредственный.
14. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие. Ч. 3. Для студентов очной и заочной формы обучения. Уровень высшего образования: бакалавриат. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2017. – 208 с. – Текст: непосредственный.
15. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебно-методическое пособие. Для студентов очной и заочной формы обучения. Уровень высшего образования: бакалавриат. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2017. – 200 с. – Текст: непосредственный.

Периодические издания

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2023. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.
2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2018. – 6 раз в год. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.
3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2022. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.
4.Пищевая промышленность: научно-производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.

5. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.
6. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2022. – 6 раз в год. – ISSN 2073-4018. – Текст непосредственный.
7. Мясная индустрия: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель «Мясная индустрия». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 2618-8252. – Текст непосредственный.
8. Хлебопродукты: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель ООО издательство «Хлебопродукты». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2508. – Текст непосредственный.
9. Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал /учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2022. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.
10. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
11. Кондитерское производство: научно-производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2017. – 6 раз в год. – ISSN 2073-3577. – Текст непосредственный.
12. Вопросы питания: научно-практический журнал/учредитель и издатель ООО издательская группа «ГЭОТАР-Медиа». – Москва. – 2015-2016. – 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – Текст непосредственный.
13. Товаровед продовольственных товаров /учредитель ООО «Индепендент Масс Медиа»; издатель Издательский Дом «Панорама». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 2074-9678. – Текст непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС 64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.
Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 М, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.
Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ

1. Товароведная характеристика и экспертиза качества Осетинского сыра.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса говядины.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества фруктово-ягодного мармелада.
4. Товароведная характеристика и экспертиза качества маргарина.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества подсолнечного масла.
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастеризованного молока.
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества кефира.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества творога.
9. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса птицы.
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества куриных яиц.
11. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбас.
12. Товароведная характеристика и экспертиза качества винограда.
13. Товароведная характеристика и экспертиза качества зимних сортов яблок.
14. Товароведная характеристика и экспертиза качества десертного шоколада.
15. Товароведная характеристика и экспертиза качеств халвы.
16. Товароведная характеристика и экспертиза качества шоколада с начинкой.
17. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных мелко-порционных полуфабрикатов.
18. Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас.
19. Товароведная характеристика и экспертиза качества консервированных огурцов.
20. Товароведная характеристика и экспертиза качества мандарин.
21. Товароведная характеристика и экспертиза качества апельсин.
22. Товароведная характеристика и экспертиза качества солено-копченых изделий из свинины.
23. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.
24. Товароведная характеристика и экспертиза качества мягких сыров.
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас.
26. Товароведная характеристика и экспертиза качества сосисок.
27. Товароведная характеристика и экспертиза качества свинины.
28. Товароведная характеристика и экспертиза качества натуральных полуфабрикатов из говядины.
29. Товароведная характеристика и экспертиза качества пельменей.

30. Товароведная характеристика и экспертиза качества полуфабрикатов из говядины.
31. Товароведная характеристика и экспертиза качества Российского сыра.
32. Товароведная характеристика и экспертиза качества кисломолочного напитка «Снежок».
33. Товароведная характеристика и экспертиза качества Костромского сыра.
34. Товароведная характеристика и экспертиза качества сметаны.
35. Товароведная характеристика и экспертиза качества кисломолочного напитка варенец.
36. Товароведная характеристика и экспертиза качества Голландского сыра.
37. Товароведная характеристика и экспертиза качества мороженого пломбир.
38. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов для детского питания.
39. Товароведная характеристика и экспертиза качества топленого молока.
40. Товароведная характеристика и экспертиза качества йогурта.
41. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыра Сулугуни.
42. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыра Брынза.
43. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных натуральных полуфабрикатов.
44. Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас.
45. Товароведная характеристика и экспертиза качества ряженки.
46. Товароведная характеристика и экспертиза качества майонеза.
47. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных рубленых полуфабрикатов.
48. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных крупнокусковых полуфабрикатов.
49. Товароведная характеристика и экспертиза качества картофеля.
50. Товароведная характеристика и экспертиза качества кабачковой икры.
51. Товароведная характеристика и экспертиза качества конины.
52. Товароведная характеристика и экспертиза качества томатной пасты.
53. Товароведная характеристика и экспертиза качества сарделек.
54. Товароведная характеристика и экспертиза качества лимонов.
55. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса домашней птицы.
56. Товароведная характеристика и экспертиза качества баранины.
57. Товароведная характеристика и экспертиза качества оливкового масла.
58. Товароведная характеристика и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса птицы.
59. Товароведная характеристика и экспертиза качества субпродуктов.
60. Товароведная характеристика и экспертиза качества ветчины.
61. Товароведная характеристика и экспертиза качества пастилы.

6.2 Перечень вопросов к экзамену

1. Товар как объект изучения.
2. Ассортимент, его виды и показатели.
3. Основные характеристики товаров.
4. Потребительские свойства товаров.
5. Оценка качества товаров.
6. Дефекты товаров.
7. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
8. Способы консервирования пищевых продуктов и сырья (физические).
9. Способы консервирования пищевых продуктов и сырья (физико-химические).
10. Способы консервирования пищевых продуктов и сырья (химические).
11. Способы консервирования пищевых продуктов и сырья (биохимические).
12. Способы консервирования пищевых продуктов и сырья (комбинированные).
13. Общая характеристика, классификация и ассортимент макаронных изделий.
14. Факторы, формирующие качество макаронных изделий (сырье и способы производства)
15. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение макаронных изделий.
16. Требования к качеству макаронных изделий.
17. Свежие плоды и ягоды: классификация, требования к качеству.
18. Дефекты свежих плодов и ягод.
19. Свежие овощи: классификация, требования к качеству, дефекты.
20. Грибы: классификация, пищевая ценность, хранение
21. Товароведная характеристика шоколада (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).

22. Товароведная характеристика шоколада (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты).
23. Товароведная характеристика восточных сладостей (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
24. Товароведная характеристика восточных сладостей (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты).
25. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий (классификация и ассортимент).
26. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий (экспертиза качества, дефекты).
27. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий (факторы, влияющие на качество, упаковка, маркировка, хранение).
28. Химический состав коровьего молока.
29. Пищевая ценность питьевого молока.
30. Классификация, ассортимент питьевого молока.
31. Показатели качества питьевого молока.
32. Дефекты молока.
33. Товароведная характеристика кисломолочных напитков (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
34. Товароведная характеристика кисломолочных напитков (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты).
35. Товароведная характеристика сметаны (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
36. Товароведная характеристика сметаны (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение).
37. Дефекты сметаны.
38. Товароведная характеристика творога (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
39. Товароведная характеристика творога (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение).
40. Дефекты творога.
41. Товароведная классификация сыров.
42. Ассортимент сыров.
43. Экспертиза качества сыров.
44. Упаковка, транспортирование, хранение сыров.
45. Дефекты сыров.
46. Товароведная характеристика растительных масел (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
47. Товароведная характеристика растительных масел (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты).
48. Товароведная характеристика маргаринов (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
49. Товароведная характеристика маргаринов (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение).
50. Дефекты маргаринов.
51. Товароведная характеристика майонезов (классификация и ассортимент; факторы, влияющие на качество).
52. Товароведная характеристика майонезов (экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты).
53. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мясных солено-копченых изделий.
54. Требование к качеству мясных солено-копченых изделий.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Предметом товароведения являются
A. потребительные стоимости товара
B. основополагающие характеристики товара
C. качественные показатели товаров
D. должностные обязанности товароведов
2. К товароведным характеристикам не относится характеристика
A. количественная
B. качественная
C. ассортиментная
D. стоимостная
3. Целью товароведения является
A. изучение потребительной стоимости товара
B. изучение ассортимента потребительских товаров
C. изучение основополагающих характеристик товара и их изменений на всех этапах товародвижения
D. изучение качественной характеристики потребительских товаров
4. В каких случаях необходимо соблюдать правило товарного соседства?
A. только при совместном хранении пищевых продуктов и бытовой химии
B. при совместном хранении упакованных и неупакованных товаров
C. если товары не совместимы по свойствам, требованиям к ОВВ, температуре, освещению и т.п.
D. только при продаже в торговой организации пищевых продуктов и химически опасных товаров
5. Новизна ассортимента, это –
A. способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров
B. время полного обновления ассортимента торговой организации
C. кратность полной смены ассортимента за календарный год
D. разница широты ассортимента на начало и конец года
6. Макаронные изделия подразделяются на
A. группы А и Б
B. группы А, Б, В
C. группы А, Б, С
D. группа А, В, С
7. К макаронным изделиям, не требующим варки относят
A. лапшу, бантики
B. вермишель, ракушки
C. вермишель паутинку, суповые засыпки
D. перья, лапшу
8. Обогатительными добавками, повышающими пищевую ценность макаронных изделий, являются
A. яйцепродукты, томаты
B. яйца, творог, витамины
C. молоко, морковный сок
D. сыворотку, свекольную пасту
9. Специфическая горчинка грейпфрута обусловлена
A. нарингином
B. кефалином
C. кверцетином
D. синигрином
10. Наиболее высокое содержание витамина С в
A. киви
B. фейхоа
C. апельсине
D. гранате
11. В плодах ананаса содержится протеолитический фермент, который способствует усвоению организмом белковых веществ пищи:

A. ниацин
B. тиамин
C. серотонин
D. бромелин
12. К ядовитым грибам относятся
A. желчный гриб, рядовка полосатая
B. калостома, дождевик
C. ежовики, болетус пурпуровый
D. бледная поганка, свинушка тонкая
13. К условно-съедобным грибам относятся
A. сморчки
B. калостома
C. рядовка
D. болетус
14. Основным сырьем для шоколада служит:
A. сахар, какао-масло, какао-тертое
B. какаовелла, какао-масло, сахар
C. сахар, какао-тертое, сливки
D. сахарная пудра, какао-тертое, сливочное масло
15. Сахарное поседение шоколада происходит
A. при внесении сахара свыше нормы
B. при несоблюдении режимов гомогенизации
C. из-за резких колебаний температуры при хранении
D. при хранении шоколада под прямыми солнечными лучами
16. Сапонин, обеспечивающий пенообразную структуру халвы, содержится
A. в корне кассии
B. в мыльном корне
C. в лакричном корне
D. в валериановом корне
17. Сырьем для желейного мармелада служит:
A. патока, сахар, пюре, агароид
B. пектин, пюре, ароматизаторы
C. желатин, сахар, сок плодов, лимонная кислота
D. агар, сахар, лимонная кислота, ароматизаторы, красящие вещества
18. Под действием солнечного света молочный жир
A. прогоркает
B. осаливается
C. разлагается
D. окисляется
19. Ассортимент кисломолочных диетических напитков включает:
A. простоквашу, йогурт, айран, тан, курт
B. ряженку, олимп, простоквашу, чанах
C. кумыс, аэрин, курунгу, чечил, варенец
D. кефир, ацидофилин, мацун, катык
20. Салистый вкус появляется в сметане
A. при попадании прямых солнечных лучей
B. при хранении при повышенной температуре
C. при использовании сырья с дефектами
D. при низкой температуре сквашивания
21. Грубая консистенция творога обусловлена
A. прессованием при низких температурах
B. повышенными дозами ферментами
C. высокими температурами отваривания
D. повышенными дозами закваски
22. К мягким сырам, созревающим при участии плесени, относятся:
A. стильтон, рокфор
B. горгонзола, рамбинас

C. голубой сыр, пропиоли
D. гауда, камамбер
23. К рассольным сырам относятся:
A. азербайджанский, брынза
B. тушинский, буковинский
C. кобийский, осетинский
D. грузинский, степной
24. Высшие сорта оливкового масла получают:
A. после экстракции полуобезжиренных маслин
B. холодным прессованием из мякоти недозрелых маслин
C. при прессовании в условиях повышенных температур зрелых маслин
D. холодным прессованием зрелых маслин
25. О свежести майонеза судят
A. по титруемой кислотности
B. по влажности
C. по значению pH
D. по эффективной вязкости
26. Сода пищевая, входящая в состав рецептуры майонеза:
A. препятствует развитию бактерий
B. создает определенное значение pH среды
C. оказывает консервирующее действие
D. способствует уплотнению консистенции
27. В качестве эмульгаторов при производстве маргарина в нашей стране используют:
A. моноглицериды дистиллированные и мягкие
B. эфиры моноглицеридов с молочной кислотой
C. смесь моноглицеридов и лецитина
D. сорбитан, карбоксиметилцеллюлозу
28. Горький вкус в маргарине появляется
A. при длительном хранении из-за окисления саломаса
B. при использовании некачественной соли или молока
C. при разложении белков при хранении в металлической таре
D. при разложении фосфатидов
29. Для выработки солено-копченых изделий используется свинина
A. в охлажденном состоянии
B. в парном состоянии
C. в замороженном состоянии со сроком хранения более 3 месяцев
D. от туш хряков
30. Корейка вырабатывается
A. из тазобедренной свинины
B. из лопаточной части без кости
C. из спинной части с ребрами
D. из поясничной мышцы

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1		ПК 5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК 5.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: методы и формы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Владеть: методами управления структурными подразделениями и методами контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
			ПК 5.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	
				Уметь: использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

				Владеть: навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
1	Тема 1. Общая характеристика форм обслуживания	2		6
2	Тема 2. Характеристика торговой группы помещений	2	2	6
3	Тема 3. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	2	4	6
4	Тема 4. Подготовка торговых помещений к обслуживанию	2	4	6
5	Тема 5. Организация обслуживания в ресторанах	2	4	6
6	Тема 6. Правила подачи блюд и напитков	2	4	6
7	Тема 7. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров	2	10	6
8	Тема 8. Специальные формы организации питания	2	4	6
9	Тема 9. Организация обслуживающего персонала в предприятии общественного питания	2	4	6
	ИТОГО	18	36	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Общая характеристика форм обслуживания
Классификация форм обслуживания. Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Организация обслуживающего персонала в предприятии общественного питания
Оптимизация кадровых ресурсов. Структура обслуживающего персонала.

Самостоятельная работа: Внешний вид и гигиена обслуживающего персонала. Служащие банкетных ресторанов. Обучение персонала. Здравоохранение и безопасность.

Тема 2. Характеристика торговой группы помещений
Состав и виды торговых помещений. Интерьер. Характеристика бара при ресторане. Организация работы моечной столовой посуды. Сервизной и бельевой. Контрольно-кассовые машины.

Практическое занятие: Движение посуды и белья в производственном цикле ресторана. Отчет и отчетность.

Самостоятельная работа: Составление меню, винной и коктейльной карты. Интерактивное меню ресторана.

Тема 3. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
Столовая посуда. Характеристика фарфоровой и керамической посуды Характеристика хрустальной и стеклянной посуды металлической посуды. Столовые приборы. Столовое белье.

Практическое занятие. Назначение стеклянных и хрустальных бокалов, рюмок, столовых приборов для основных и оригинальных блюд. Столовое бельё на предприятиях общественного питания.

Самостоятельная работа: Правила подачи алкогольных напитков.

Тема 4.Подготовка торговых помещений к обслуживанию
Уборка и подготовка зала Подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями. Виды салфеток. Складывание полотняных салфеток. Предварительная сервировка столов. Подготовка персонала к работе. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание.
Практическое занятие: Складывание полотняных салфеток. Составление композиций из цветов
Самостоятельная работа: Тематическое оформление и сервировка стола.

Тема 5. Организация обслуживания в ресторанах
Встреча и размещение посетителей. Прием и оформление заказа. Получение готовой продукции. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей. Расчет с потребителями.

Практическое занятие: Встреча и размещение посетителей. Прием и оформление заказа . Расчет с потребителями

Тема 6. Правила подачи блюд и напитков

Основные способы подачи блюд. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача вторых горячих блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих и холодных напитков.
Практическое занятие. Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину.
Самостоятельная работа: Правила подачи винно-водочных изделий. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин.

Тема 7. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров

Виды банкетов и их характеристика. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет, прием-коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.

Практическое занятие Правила и алгоритм приема заказа на обслуживание организованных встреч.

Практическое занятие Сервировка банкетного стола с полным обслуживанием официантами

Практическое занятие Сервировка банкетного стола для банкета-чая.

Самостоятельная работа: Расчет количества официантов, посуды, фужеров и столовых приборов для банкета (по заданию).

Тема 8. Специальные формы организации питания
Специальные формы обслуживания. Особенности организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания индивидуальных туристов. Организация обслуживания групп иностранных туристов. Особенности блюд и напитков разных стран и народов.
Практическое занятие Организация банкета-фуршета и банкета-коктейля.

Самостоятельная работа: Организация обслуживания пассажиров в аэропортах, на железнодорожных, речных и морских вокзалах.

Тема 9. Прогрессивные формы обслуживание. Мерчандайзинг. Приемы мерчандайзинга. Фломбирование. Флейринг. Приготовление блюд в присутствии посетителей. Расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его потребителю. Организация обслуживания по системе кейтеринг.

Практическое занятие. Прием заказа на кейтеринговое обслуживание. Составление меню, подсчет необходимого количества столов, стульев. Посуды, приборов, столового белья, инвентаря, мобильного оборудования.

Самостоятельная работа: Создание концептуальных предприятий общественного питания. Интерьер. Меню. Выбор поставщиков посуды, сырья, напитков.
Роль социальных сетей в продвижении ресторана.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 26.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

1. Анализ состояния и перспективы развития ОП в последние годы.
2. Концентрация и специализация в общественном питании и их роль в повышении эффективности производства продукции ОП
3. Кооперирование и комбинирование в общественном питании и их роль в повышении эффективности торгово-производственного процесса ОП
4. Основные направления научно-технического прогресса в ОП
5. Организационно-экономическая характеристика основных типов ПОП
6. Организация производства и труда в заготовочных цехах ПОП
7. Организация производства и труда в мясном цехе заготовочного предприятия общественного питания.
8. Организация производства и труда в доготовочных цехах ПОП
9. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража на ПОП.
10. Организация контроля качества пищи на ПОП
11. Организация работы и обслуживание во вспомогательных помещениях столовой.
12. Организация производства и труда в овощных цехах ПОП
13. Организация производства и труда в кулинарных цехах ПОП
14. Организация производства и труда в птицегольевых цехах ПОП
15. Организация производства и труда в цехах доработки полуфабрикатов ПОП
16. Организация производства и труда в мясных цехах ПОП
17. Организация производства и труда в рыбных цехах ПОП
18. Организация работы раздаточных на ПОП
19. Организация производства в горячих цехах ПОП
20. Организация производства мучных кондитерских изделий на ПОП
21. Организация работы моечных отделений в ПОП
22. Организация производства в холодных цехах ПОП
23. Организация производства и труда в мясо-рыбных цехах предприятий общественного питания
24. Организации работы магазинов кулинарии.
25. Организация работы экспедиции в заготовочных предприятиях общественного питания.
26. Организация оперативного планирования производства в предприятиях общественного питания.
27. Анализ уровня технической оснащенности ПОП
28. Организация тарного хозяйства на ПОП
29. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания и хозяйственных связей с поставщиками.
30. Организация складского хозяйства на ПОП
31. Развитие бригадных форм организации труда в основных цехах и обслуживании потребителей.
32. Основные направления научной организации труда в ПОП
33. Система бездефектного труда как метод управления качеством труда в предприятиях общественного питания.
34. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест на предприятиях общественного питания.
35. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания и пути ее совершенствования.
36. Научные основы организации режима труда и отдыха в предприятиях общественного питания.
37. Анализ и выбор методов нормирования труда на предприятиях общественного питания.
38. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания общедоступной сети и пути совершенствования.
39. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
40. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей в ресторанах. Пути ее совершенствования.
41. Организация обслуживания по типу «шведского стола».
42. Организация обслуживания банкета «День рождения» на предприятиях общественного питания.
43. Организация обслуживания и особенности подачи коктейлей в барах.
44. Организация обслуживания банкета по случаю юбилея свадьбы на предприятиях

общественного питания.
45. Организация работы и обслуживания в торговых помещениях предприятиях общественного питания.
46. Организация обслуживания потребителей по системе «кейтеринг».
47. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания при торговых центрах.
48. Организация и обслуживание торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий на предприятиях общественного питания.
49. Организация обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях общественного питания.
50. Организация обслуживания банкета-фуршета на предприятиях общественного питания.
51. Современные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.
52. Организация работы и обслуживание потребителей в торговых помещениях ресторан1)
53. Организация обслуживания гостей на высшем уровне в ресторанах.
54. Основные способы и особенности подачи блюд и напитков в ресторанах и барах.
55. Организация обслуживания по типу «шведского стола» и сырной тележки на предприятиях общественного питания.
56. Особенности подачи винно-водочных и табачных изделий на предприятиях общественного питания.
57. Внедрение мерчандайзинга на предприятиях общественного питания.
58. Организация обслуживания общественным питанием туристов при гостиницах.
59. Организация обслуживания питанием детей в предприятиях общественного питания.
60. Организация обслуживания общественным питанием студентов высших учебных заведений.
61. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания при промышленных производствах.
62. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания при общеобразовательных и профессионально – технических училищах.
63. Особенности обслуживания общественным питанием туристов Восточной Азии.
64. Организация обслуживания общественным питанием пассажиров железнодорожного и воздушного транспорта
65. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания.

6.2 Перечень вопросов к экзамену:

1. Цели и задачи обслуживания.
2. Основные правила и нормы
3. Классификация услуг
4. Методы и формы обслуживания
5. Виды столовой посуды и приборов
6. Характеристика фарфоровой и керамической посуды
7. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
8. Характеристика металлической посуды
9. Характеристика столовых приборов
10. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
11. Столовое белье
12. Уборка торговых помещений
13. Общие правила сервировки стола
14. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
15. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание
16. Встреча гостей. Прием и оформление заказа
17. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин
18. Организация процесса обслуживания в зале
19. Основные методы подачи блюд в ресторане
20. Последовательность и правила подачи блюд и закусок
21. Правила этикета и нормы поведения за столом
22. Расчет с потребителями
23. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов

24.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
25.Прием-фуршет, прием-коктейль
26.Банкет-чай
27.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
28.Источники снабжения и поставщики продуктов
29.Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов
30.Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания
31.Характеристика торговых помещений
32.Характеристика вспомогательных помещений
33.Интерьеры и оборудование залов
34.Виды приемов и банкетов
35.Прием заказа
36.Роль менеджера в организации банкетной службы

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

1) Бар
2) Кафе
3) Ресторан
Д. Закусочная
5) Стрит-фуд

2. Меню это:

1) Отчетный документ
2) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
3) Накладная
4) Сертификат
5) Товарный чек

3. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

1) Люкс первый, второй
2) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
3) Первый, Второй
4) Второй , экстра
5) Третий

4. Какие помещения относятся к торговой группе:

1) Торговый зал
2). Моечные кухонной посуды
3) Аванс-зал
4) Гардеробные
5) Раздаточная

5. Торговый зал это?

1)Помещения для складов
2) Помещения для людей.
3) Помещения для развлечений
4) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
5) Помещения для детей

6. Перечислите виды скатертей?

1) Льяные
2) Полульяные и х\б
3) Экстра люкс
4) Первый вид
5) Льяные , полульяные и х\б

7. К каким приборам относят нож и вилку

1) Фруктовой
2) Столовые

3). Все ответы верны
4) Закусочные
5). Десертные

8. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?

А . Второго и Третьего
2) Люкс
3) Экстра
4) Все ответы верны
5) Третьего

9. Посуда для подачи соуса?

1) В соуснице
2) В чесночнице
3) В тарелках
4) В бокалах
Е . В Турке

10. Температура подачи белых вин?

1) 8-10°С
2) 8°С
3) 20°С
4) 15°С
5) 10°С

11. Метрдотель-это?

1) Официант
2) Главный по кухне
3) Связующие звено между руководством и посетителями
4) Все ответы верны
5) Администратор

12. Что можно отнести к прогрессивным формам обслуживания:

1) Мерчандайзинг.
2) Фломбирование
3) Флейринг
4) Все ответы верны
5) Кейтеринг

13. Для подачи каких закусок предназначена кокильница:

1) Кабачковой икры.
2) Кокота
3) Красной и черной икры
4) Все ответы верны
5) Канапе

14. Для подачи каких закусок предназначена кокотница:

1) Кабачковой икры.
2) Кокота
3) Красной и черной икры
4) Все ответы верны
5) Канапе

15. Какой напиток подают в рюмке 25 мл.

1) Коньяк.
2) Вермут
3) Красное вино
4) Водку
5) Белое вино

16. Укажите выход при подаче белого вина:

1) 130 мл
2) 125 мл
3) 120 мл
4) 100 мл

5) Все ответы верны

17. Укажите выход при подаче красного вина:

1) 130 мл
2) 125 мл
3) 120 мл
4) 100 мл
5) Все ответы верны

18. Исполнителю при оказании услуг общественного питания:

1) предоставляется право самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей;
2) предоставляется право самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству РФ;
3) не предоставляется право устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству РФ.

19. .Типы столовых, закусочных и других мест общественного питания определяются:

1) исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
2) исполнителем;
3) не устанавливаются.

20. Доверенность, выданная на получение имущества со склада, это:

1) общая;
2) разовая;
3) специальная.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет агрономический

Кафедра агрономии, селекции и семеноводства

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БИОХИМИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ - 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
1.	ОПК	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	Знать: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
				Уметь: применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
				Владеть: навыками проведения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
	ПК	ПК 3. Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания, организации потребления	ИК-3.2. Владеет методами научных исследований	Знать: методы научных исследований
				Уметь: применять методы научных исследований
				Владеть: методами научных исследований

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	36

Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Биологически активные вещества			
1	Витамины	2	2	18
3	Водорастворимые витамины	2	2	
4	Ферменты	2	2	
5	Кинетика ферментативных реакций	2	2	
6	Гормоны	2	2	
	Раздел 2. Обмен веществ			
7	Биохимия белков	2	2	18
8	Обмен простых белков	2	2	
9	Биохимия и обмен углеводов	2	2	
10	Биохимия липидов	2	2	

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Биологически активные вещества.

Тема 1. Витамины.

Целью освоения дисциплины «Биохимия» является приобретение студентами теоретических и практических знаний по химическому составу живых организмов, а также продуктов питания, получение умений и навыков проведения лабораторных исследований с целью экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.

Задачи дисциплины:

-дать знания о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии;

-показать роль биохимии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности технолога производства продукции общественного питания;

-привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента.

На лекции рассматривается общая характеристика витаминов, различия в обеспеченности организма витаминами. Классификация витаминов и их номенклатура. Характеристика жирорастворимых витаминов.

Лабораторное занятие.

Получение и закрепление знаний по правилам техники безопасности при работе в лаборатории биохимии. Проводятся качественные реакции на некоторые жирорастворимые витамины: ретинол, калициферол, токоферол.

Задание для самостоятельной работы.

Составить таблицу по витаминоподобным веществам, указывая их строение, источники, биологическую роль, признаки авитаминоза.

Тема 2. Водорастворимые витамины.

Дается характеристика водорастворимым витаминам: их структура, источники, биологическая роль, признаки авитаминоза.

Лабораторное занятие.

Проводятся качественные реакции на некоторые водорастворимые витамины: тиамин, рибовлавин, пиридоксин. Проводится тест по теме «Витамины».

Задание для самостоятельной работы.

Составить таблицу, отображающую данные по сохранности витаминов в различных источниках как растительного, так и животного происхождения. Указать влияние термической обработки, используемой при приготовлении различных блюд, на сохранность содержащихся в них витаминов.

Тема 3. Ферменты.

Дается понятие о ферментах, коферментах, основные свойства ферментов, механизм действия ферментов.

Лабораторное занятие.

Проводятся исследования по определению активности фермента слюны амилазы по методу Вольгемута.

Задание для самостоятельной работы.

Подготовить реферат по теме: « Особенности функционирования пищеварительных ферментов». Проработать вопрос о ферментах растительного происхождения.

Тема 4. Кинетика ферментативных реакций.

Рассматриваются типы регуляции ферментных реакций. Механизм действия ферментов. Номенклатура и классификация ферментов.

Лабораторное занятие. Проводятся исследования по основным свойствам ферментов: термолабильности, чувствительности к реакции среды, специфичности, а также по классификации ферментов. Проводится тест по ферментам.

Задание для самостоятельной работы. Определить принадлежность некоторых ферментов к определенным классам исходя из данных специальной таблицы. Найти подтверждение ингибирующего действия ферментов в некоторых лекарственных препаратах исходя из их аннотации.

Тема 5. Гормоны.

Дается общая характеристика гормонов. Классификация гормонов, механизм регуляторного действия. Характеристика гормонов различных желез.

Лабораторное занятие.

Проводятся качественные, цветные реакции на некоторые гормоны: адреналин, инсулин, тиреоидин.

Задание для самостоятельной работы.

Найти несколько лекарственных препаратов, действующее вещество и лечебный эффект которых основан на стероидных гормонах. Оформить в виде таблицы с указанием химической природы действующего вещества.

Раздел 1. Обмен веществ.

Тема 6. Биохимия белков.

Рассматривается общая характеристика белков, их функции. Классификация аминокислот по их химической структуре. Классификация протеинов и протеидов.

Лабораторное занятие.

Проводятся цветные реакции на белки: биуретовая, ксантопротеиновая, реакция Фоля. Проводятся реакции осаждения белков минеральными и органическими кислотами.

Задание для самостоятельной работы.

Составить макет, отображающий уровни структурной организации белковых молекул. Проработать вопрос о связи структуры некоторых белков с их функциями, а также о денатурации и деградации различных белков при приготовлении пищи.

Тема 7. Обмен простых белков.

Рассматривается биологическая ценность белков. Особенности переваривания белков в пищеварительном тракте. Промежуточный обмен аминокислот в тканях. Пути обезвреживания аммиака в организме.

Лабораторное занятие.

Проводится гидролиз нуклеопротеидов дрожжей, биуретовая реакция на полипептиды.

Задание для самостоятельной работы.

Проработать вопрос о биогенных аминах. Исследовать основные этапы биосинтеза белков, оформить реферативно.

Тема 8. Биохимия и обмен углеводов.

Рассматривается классификация углеводов. Переваривание углеводов в пищеварительном тракте. Синтез и распад гликогена, гликолиз. Аэробный распад углеводов.

Лабораторное занятие.

Проводится кислотный ступенчатый гидролиз крахмала под действием соляной кислоты, ферментативный гидролиз крахмала под действием амилазы слюны.

Задание для самостоятельной работы.

Подготовить реферат по теме: «Нарушения обмена углеводов». Проработать вопрос о гормональной регуляции распада и синтеза гликогена.

Тема 9. Биохимия липидов.

Рассматривается биологическая роль липидов, их классификация. Переваривание липидов в пищеварительном тракте. Обмен липидов.

Лабораторное занятие.

Проводятся исследования гидролитического распада лецитина, цветные реакции на холестерол.

Задание для самостоятельной работы.

Составить таблицу по классификации липидов. Проработать вопрос: причины различных патологий липидного обмена.

4.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ермолина, С. А. Биологическая химия с основами физколлоидной химии : учебное пособие / С. А. Ермолина, Л. В. Пилип. — Киров : Вятская ГСХА, 2018. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129581

2. Клопов, М. И. Биологическая химия / М. И. Клопов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44513-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230402

3. Копаева, Н. А. Биохимия : учебное пособие / Н. А. Копаева, Е. В. Ласкателев. — Липецк : Липецкий ГПУ, 2023. — 79 с. — ISBN 978-5-907655-70-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/355964

4. Якупов, Т. Р. Физико – химические аспекты биологической жизнедеятельности : учебное пособие / Т. Р. Якупов, Г. Н. Зайнашева. — Казань : КГАУ, 2020. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301307

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Белки. Ферменты. Витамины : учебно-методическое пособие / под редакцией Ж. В. Антоновой [и др.]. — Санкт-Петербург : СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2019. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/242594

6. Ермолина, С. А. Биологическая химия с основами физколлоидной химии : учебное пособие / С. А. Ермолина, Л. В. Пилип. — Киров : Вятская ГСХА, 2018. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129581

7. Рогожин, В. В. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 456 с. — ISBN 978-5-98879-126-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58740

8. Ширяева, О. Ю. Рабочая тетрадь по биохимии : учебно-методическое пособие / О. Ю. Ширяева. — Оренбург : ОГПУ, 2022. — 81 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265937

9. Ярован, Н. И. Лабораторные работы по биохимии для самостоятельной работы и лабораторных занятий для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения : учебное пособие / составители Н. И. Ярован,Л. А. Ермакова. — Орел : ОрелГАУ, 2018. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118768

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи – систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа». www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань». www.e.lanbook.ru
4. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека. https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Биохимия» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, рефрактометр ИРФ-454, , анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

3) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Приложение № 7

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (курсовая работа не предусмотрена).

6.2. Перечень вопросов к зачету.

1. Причины авитаминозов.
2. Основные свойства ферментов.
3. Гормоны задней доли гипофиза.
4. Витамин B_1
5. Номенклатура и классификация ферментов.
6. Гормоны мозгового вещества надпочечников
7. Витамин B_5.
8. Основные коферменты.
9. Гормоны поджелудочной железы.
1. Витамин Е.
2. Специфичность ферментов.
3. Гормоны мозгового вещества надпочечников.
4. Витамин С.
5. Механизм действия ферментов.
6. Классификация гормонов.
7. Витамин К.
8. Основные свойства ферментов.
9. Гормоны средней доли гипофиза.
10. Витамин B_9.
11. Щитовидная железа.
12. Витамин B_2.
13. Термолабильность ферментов
14. Гормоны парщитовидных желез.
15. Витамин А.
16. Оксидоредуктазы.
17. Гормоны коры надпочечников
18. Витамин B_6.
19. Чувствительность ферментов к pH.
20. Гормоны щитовидных желез.
21. Витамин Д.
22. Гидролазы.
23. Гормоны передней доли гипофиза.
24. Витамин B_{12}.
25. Понятие о ферментах.
26. Стероидные гормоны.
27. Номенклатура и классификация витаминов.
28. Лиазы, изомеразы, лигазы.
29. Общие пути распада аминокислот в тканях.
30. Переваривание белков в ЖКТ.
31. Типы дезаминирования аминокислот.
32. Значение белков и их классификация.
33. Гниение белков в кишечнике.
34. Пути распада аминокислот.
35. Нуклепротеиды.
36. Трансаминирование.
37. Биологическая роль белков.

38. Использование аминокислот в организме.
39. Гниение белков в кишечнике: роль ФАФС и УДФГК.
40. Классификация моносахаридов.
41. Гликоген, клетчатка, их роль.
42. Классификация полисахаридов.
43. Переваривание углеводов в ЖКТ.
44. Стадии аэробного окисления углеводов.
45. Олигосахариды.
46. Переваривание углеводов в ЖКТ.
47. Гликогенез.
48. Биологическая роль липидов.
49. Классификация углеводов.
50. Функции липидов в организме.
51. Полисахариды.
52. Желчные кислоты, их роль.
53. Липиды, роль классификация.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. В состав ФАД и ФМН входит витамин
   a. B_1
   b. B_2
   c. B_3
   d. B_6
2. Витамин Е служит:
   a.Коферментом дегидрогеназ
   b. Антиоксидантом
   c. Коферментом трансфераз
   d. Активатором липаз
3. Витамин Д осуществляет функции
   a. Переносчика водорода
   b. Биокатализатора
   c. Переносчика Са
   d. Входит в состав цитохромов
4. Предшественником ретинола является
   a. Каротин
   b. Холестерин
   c. Пальмитат
   d. Холин
5. B_1-авитаминоз сопровождается болезнью
   a. Рахит
   b. Ксерофтальмия
   c. Пеллагра
   d. Бери-бери
6. «Куриная слепота» развивается при дефиците витамина
   a. $Д_3$
   b. B_{12}
   c. A
   d. C
7. К производным холестерина относится витамин
   a. B_6
   b. K
   c. Д
   d. B_2
8. При каком авитаминозе развивается пеллагра
   a. Д
   b.E
   c. B_6

d. B_5

9. В составе витамина B_{12} содержится
   a. Кобальт
   b. Селен
   c. Железо
   d. Медь
10. Аскорбиновая кислота иначе называется
   a. Цианкобаламин
   b. Антицинготный
   c. Антианемический
   d. Пиридоксин
11. В состав НАД и НАДФ входит витамин
   a. B_5
   b. Д
   c. Е
   d. B_1
12. Какой витамин входит в состав ТДФ
   a. С
   b. К
   c. B_5
   d. B_1
13. Авитаминоз это
   a. Отсутствие витамина
   b. Недостаток витамина
   c. Избыток витаминов
   d. Недостаток нескольких витаминов
14. Витамин B_2 входит в состав коферментов
   a. ФАД
   b. ТДФ
   c. НАД
   d. КоА
15. Как по другому называется витамин С
   a. Пиридоксин
   b. Аскорбиновая кислота
   c. Кальциферол
   d. Тиамин
16. Антистерильным называется витамин
   a. Е
   b. Д
   c. B_{12}
   d. С
17. Болезнь бери-бери развивается при дефиците витамина
   a. К
   b. С
   c. Вс
   d. B_1
18. Витамины группы В входят в состав
   a. Ферментов
   b. Холестерина
   c. Карнитина
   d. Гормонов
19. Каротин это
   a. Провитамин
   b. Антивитамин
   c. Фермент
   d. Стероид
20. Что такое ксерофтальмия
   a. Дефицит Са

b. Сухость роговицы глаза
c. Задержка развития
d. Искривление конечностей

21. Витамин B_6 называется
a. Ниацин
b. Пиридоксин
c. Ретинол
d. Рибофлавин

22. При С-авитаминозе развивается
a. Цинга
b Бери-бери
c. Рахит
d. Пеллагра

23. Провитамином витамина А является
a. Кератин
b. Каротин
c. Креатин
d. Холестерин

24. Витамин Д синтезируется под влиянием
a. Каротиназы
b. ТДФ
c. УФ-лучей
d. НАДФ

25. Избыток витаминов в организме это
a. Гипервитаминоз
b. Гиповитаминоз
c. Полиавитаминоз
d. Авитаминоз

26. Витамины группы В синтезируются в организме
a. Жвачных
b. Свиней
c. Моногастричных
d. Птицы

27. Какой витамин является антиоксидантом
a. Е
b. С
c. B_5
d. А

28. Антигеморрагическим является витамин
a. Вс
b. К
c. Д
d. B_6

29. Перенос одноуглеродных групп происходит при участии
a. Тетрагидрофолиевой кислоты
b. Токоферолов
c. Ниацина
d. Эргостерина

30. Пантотеновая кислота входит в состав следующего кофермента
a. Кокарбоксилазы
b. Кофермента А
c. Переметилирования
d. НАДФ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнологии

Кафедра Биотехнологии и стандартизации

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	ОПК-5	ОПК-5 – Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИК-5.3 – Способен осуществлять мик-робиологический контроль; определять обсеменённость объектов окру-жающей среды	Знать: особенности строения и метаболизма микроорганизмов; роль микроорганизмов в природе; классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами;	
				Уметь: применять достижения современной микробиологии в целях профилактики пищевых отравлений и зоонозов; использовать микробиологические методы при экспертизе продукции; проводить оценку влияния на организм человека антропогенных факторов	
				Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основами микробиологической техники;	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	18	
Лабораторные занятия	18	
Самостоятельная работа	36	
Форма промежуточной аттестации	зачет	

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Структурно-морфологические особенности и систематика клеток микроорганизмов. Метаболизм прокариотов	8	10	12			
1.	Морфология бактерий	4	2	6			
2.	Систематика бактерий	2	2				
3.	Физиология микроорганизмов	2	6	6			
	Раздел 2. Влияние экологических факторов на микроорганизмы. Мир микроорганизмов в природе	6	6	12			
4.	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	2	2	4			
5.	Антагонизм микробов и антибиотики	2		4			
6.	Распространение микроорганизмов в природе	2	4	4			
	Раздел 3. Превращение веществ в природе. Участие микроорганизмов в различных производствах	4	2	12			
7.	Участие микроорганизмов в круговороте веществ в	2		4			

	природе						
8.	Пищевые микробиологические производства	2	2	8			
	Итого	18	18	36			

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Структурно-морфологические особенности и систематика клеток микроорганизмов. Метаболизм прокариотов.

Тема 1. Морфология бактерий. Цель и задачи дисциплины. Краткая история развития микробиологии. Форма и размеры бактерий. Строение бактериальной клетки Морфологические особенности актиномицет, риккетсий, хламидий, микоплазм, грибов.

Лабораторное занятие: Микробиологическая лаборатория и правила работы в ней. Микроскопия.

Задания для самостоятельной работы: Микроскопия в биологическом микроскопе. Приготовление препаратов для люминесцентной микроскопии. Окраска нуклеотида и полисахаридов. Окраска липидных гранул и полифосфатов

Тема 2. Систематика бактерий Исторический аспект систематики микроорганизмов. Обзор системы прокариот.

Лабораторное занятие. Изучение микроорганизмов в светопольном микроскопе.

Задания для самостоятельной работы: Чистая культура микроорганизмов. Штаммы и клоны. Структура царства грибов. Морфология микроводорослей и простейших.

Тема 3. Физиология микроорганизмов. Химический состав микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Дыхание микроорганизмов. Рост и размножение микроорганизмов. Основные принципы культивирования микроорганизмов.

Лабораторное занятие: Техника посева и пересева культур микроорганизмов

Лабораторное занятие: Выделение чистых культур микроорганизмов

Лабораторное занятие: Культивирование и хранение микроорганизмов

Задания для самостоятельной работы: Биохимические свойства микроорганизмов. Протеолитические свойства микроорганизмов. Сахаролитические свойства микроорганизмов

Раздел 2. Влияние экологических факторов на микроорганизмы. Мир микроорганизмов в природе

Тема 4. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы Действие физических факторов Действие химических факторов Действие биологических факторов

Лабораторное занятие Методы стерилизации

Задания для самостоятельной работы:

Тема 5. Антагонизм микробов и антибиотики. Важнейшие антибиотики, полученные из грибов и актиномицетов. Антибиотики, полученные из бактерий. Антибиотики, выделенные из высших растений. Антибиотики животного происхождения. Определение чувствительности микробов к антибиотикам.

Задания для самостоятельной работы: Патогенные микроорганизмы.

Тема 6. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха. Микрофлора воды.

Лабораторное занятие Количественный учет микроорганизмов

Задания для самостоятельной работы: Инфекция и иммунитет. Понятие об инфекции и инфекционном процессе. Понятие об иммунитете и его виды.

Раздел 3. Превращение веществ в природе. Участие микроорганизмов в различных производствах

Тема 7. Участие микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Круговорот азота. Круговорот углерода. Круговорот минеральных элементов.

Задания для самостоятельной работы:

Тема 8. Пищевые микробиологические производства Промышленное получение биомассы дрожжей. Хлебопечение. Производство этилового спирта Виноделие Пивоварение Производство уксуса. Микробиологические основы производства молочных продуктов.

Лабораторное занятие: Микробиологические методы исследования объектов окружающей среды техногенных потоков и продуктов.

Задания для самостоятельной работы: Микробиология молока. Молочнокислые микроорганизмы. Микробиология зерновых продуктов.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Микробиология: учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, А.Х. Волков, А.И. Ибрагимова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-1180-1. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/112044.– Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст: электронный.
2. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 224 с. – ISBN 978-5-8114-3798-6. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/123667.– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
3. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-8114-4502-8. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/121456. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

4.2. Дополнительная литература

4. Ветеринарная микробиология и иммунология: учеб. для вузов по спец. "Ветеринария" / Н. А. Радчук [и др.]; под ред. Н.А. Радчука. – М. : Агропромиздат, 1991. - 383 с. – Текст: непосредственный.
5. Володькина, Г.М. Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена : учебное пособие / Г.М. Володькина. – Тверь :Тверская ГСХА, 2019. – 181 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134250.– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
6. Микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / составители Т.И. Михалева [и др.]. – Курск: Курская ГСХА, 2018. – 58 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134845. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
7. Микробиологическая лаборатория и ее оборудование: методические рекомендации по выполнению лабораторных работ для студентов очной и заочной форм обучения, квалификация – бакалавр / Б.Г. Цугкиев, Э. В. Рамонова, Р.Г. Кабисов. – Владикавказ: ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2015. –28 с. – Текст: непосредственный.
8. Нецепляев, С. В. Лабораторный практикум по микробиологии пищевых продуктов животного происхождения / С.В. Нецепляев, А.Я. Панкратов. – М. :Агропромиздат, 1990. – 223 с. – Текст: непосредственный.
9. Рамонова, Э. В. Биотехнология молока и кисломолочных продуктов: методическое пособие, квалификация - бакалавр / Э. В. Рамонова, Р. Г. Кабисов. – Владикавказ : ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2015. – 88 с. – Текст: непосредственный.
10. Цугкиев, Б.Г. Видовое разнообразие микроорганизмов, сбраживающих лактозу, в Республике Северная Осетия-Алания и их практическое использование: монография / Б. Г. Цугкиев [и др.]. – Владикавказ: ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2015. – 240 с. – ISBN 978-5-906647-35-1. – Текст: непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Микробиология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
	Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 12 посадочных мест, специализированное лабораторное оборудование, доска настенная, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 11 (факультет Ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы).
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
	Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор -сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к зачету.

1. Антибиотики животного происхождения
2. Антибиотики, выделенные из высших растений
3. Антибиотики, полученные из бактерий, грибов и актиномицет
4. Выделение чистой культуры по методу Дригальского
5. Выделение чистой культуры по методу Пастера
6. Выделение чистых культур лактобактерий для заквасок
7. Действие биологических факторов на микроорганизмы
8. Действие физических факторов на микроорганизмы
9. Действие химических факторов на микроорганизмы
10. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
11. Дыхание микроорганизмов
12. Закваски для кисломолочных продуктов и их классификация
13. Значение микроорганизмов в жизнедеятельности человек
14. Исторический аспект систематики микроорганизмов
15. Кисломолочные напитки смешанного брожения
16. Количественный учет микроорганизмов на жидких средах
17. Количественный учет микроорганизмов на фиксированных препаратах
18. Количественный учет микроорганизмов с помощью счетных камер
19. Контроль стерилизации молока и сливок
20. Контроль эффективности стерилизации
21. Краткая история развития микробиологии
22. Культивирование микроорганизмов в аэробных условиях
23. Культуральные свойства микроорганизмов
24. Метаболизм бактерий
25. Методы количественного учета микроорганизмов на твердых средах
26. Методы микроскопии
27. Методы снижения бактериальной обсемененности молока
28. Микробиологические методы исследования воды
29. Микробиологические методы исследования воздуха
30. Микробиологические методы исследования пищевых продуктов
31. Микрофлора воды
32. Микрофлора воздуха
33. Микрофлора почвы
34. Микрофлора сырого молока
35. Морфологические особенности актиномицет, риккетсий, хламидий, микоплазм, грибов
36. Обзор системы прокариот
37. Окраска бактерий по Граму
38. Окраска спор
39. Определение биомассы взвешиванием
40. Определение размеров клеток микроорганизмов
41. Определение чистоты выделенной культуры
42. Определение чувствительности микробов к антибиотикам
43. Основные принципы культивирования микроорганизмов
44. Подготовка микробиологической лаборатории к работе
45. Пороки питьевого молока
46. Посев и пересев культур микроорганизмов с использованием жидкой среды
47. Посев и пересев культур микроорганизмов с использованием твердой среды
48. Правила работы с культурами микроорганизмов
49. Предмет и задачи микробиологии
50. Препараты живых клеток микроорганизмов. Негативный метод окраски
51. Препараты фиксированных окрашенных клеток микроорганизмов
52. Принципы подбора культур для заквасок
53. Принципы составления питательных сред
54. Простой метод окраски
55. Размеры бактерий

56. Рост и размножение микроорганизмов
57. Стерилизация инструментов и приборов
58. Стерилизация стеклянной посуды
59. Строение бактериальной клетки
60. Типы дыхания микроорганизмов
61. Устройство микроскопа
62. Участие микроорганизмов в круговороте азота
63. Участие микроорганизмов в круговороте углерода
64. Ферментативные свойства микроорганизмов
65. Ферменты микроорганизмов
66. Форма и размеры микроорганизмов
67. Характеристика наиболее распространенных кисломолочных продуктов: кефира, сметаны, йогурта, творога, ацидофильного молока
68. Химические дезинфицирующие вещества
69. Химический состав микроорганизмов
70. Хранение культур микроорганизмов

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Выберите один правильный ответ

1. Микробиология – это наука, изучающая жизнедеятельность:
   1) микроорганизмов
   2) растений
   3) животных
2. Размер микроорганизмов измеряется в:
   1) метрах
   2) бмиллиметрах
   3) микрометрах
3. Бациллы – это:
   1) спорообразующие палочки
   2) кокки
   3) неспорообразующие палочки
4. Микроорганизмы, которые растут при свободном доступе кислорода:
   1) факультативные анаэробы
   2) облигатные анаэробы
   3) облигатные аэробы
5. Спорообразование для бактерий – это способ:
   1) размножения
   2) перенесения неблагоприятных условий
   3) питания
6. Дрожжи – это:
   1) вирусы
   2) бактерии
   3) одноклеточные грибы
7. Кокки, располагающиеся в виде цепочки:
   1) сарцины
   2) диплококки
   3) стрептококки
9. Подвижность бактерий определяется
   1) методом висячей капли
   2) окраской препарата
   3) постановкой реакции
10. Кишечные палочки по Граму окрашиваются
   1) отрицательно
   2) положительно
   3) не окрашиваются.
11. В метаболизме микроорганизмов непрерывно осуществляются:
   1) анаболизм

2) катаболизм
3) анаболизм и катаболизм

12. Белки микроорганизмов составляют
1) 15 – 20%
2) 2 – 5%
3) 50 – 60%

13. Яды, выделяемые микробами в окружающую среду…
1) эндотоксины
2) нейротоксины
3) экзотоксины

14. Один из основных компонентов клеточной стенки…
1) белок
2) пептидогликан
3) углевод

15. Тип питания у бактерий:
1) голофитный
2) голозойный
3) биосинтетический

16. S-формы колоний микроорганизмов:
1) шероховатые
2) с ровными краями
3) полиморфные

17. Лиофилизация-
1) метод стерилизации
2) способ хранения культур микроорганизмов
3) способ передачи генетической информации

18. При стерилизации погибают микроорганизмы:
1) только неспорообразующие бактерии
2) только вегетативные клетки
3) вегетативные клетки и спорообразующие бактерии

19.Сожительство, при котором микроб живет за счет хозяина, но не причиняет вреда
1) комменсализм
2) мутуализм
3) паразитизм

20. Антибиотик, выделенный из грибов:
1) стрептомицин
2) субтилин
3) экмолин

21. Коли-титр микроорганизмов питьевой воды составляет:
1) 1000 КОЕ/$см^3$
2) не менее 333мл
3) не менее 150мл

22. Присутствие БГКП в питьевой воде:
1) не ограничивается
2) не допускается в 100 $см^3$
3) не более 3 в 1 л

23.Спиртовое брожение представляет собой процесс:
1) анаэробный, вызываемый гнилостными бактериями
2) анаэробный, вызываемый дрожжами
3) аэробный, вызываемый вирусами

24. Молочнокислое брожение представляет собой превращение:
1) молочной кислоты в углекислый газ и воду
2) молочной кислоты в спирт
3) сахара в молочную кислоту

25. Молочнокислое брожение является основным при производстве:
1) кисломолочных продуктов
2) лимонной кислоты
3) пищевого уксуса

26. Ядовитые продукты жизнедеятельности микроорганизмов называют:
    1) витаминами
    2) токсинами
    3) ферментами
27. К пищевым отравлениям относится:
    1) ботулизм
    2) брюшной тиф
    3) холера
28. Болезни вина и пива открыл:
    1) Н. Гамалея;
    2) Л. Пастер;
    3) Р. Кох.
29. Оптическая часть микроскопа:
    1) Штатив
    2) Объектив
    3) револьвер
30. Для определения чувствительности микроорганизмов к антибиотикам используют:
    1) метод Отто
    2) метод диффузии в агар
    3) метод Фюрта

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Инженерный факультет

Кафедра технических систем в агробизнесе

Учебный год: 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МЕХАНИКА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2023, 2022, 2021
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2022, 2021
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.		ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	И-3.3 Владеет методами расчетов отдельных узлов технологического оборудования	Знает основные понятия теоретической механики и сопротивления материалов; механические характеристики материалов и способы их определения; геометрические характеристики сечений; основные виды деформации; принципы выбора допускаемых напряжений и коэффициентов запаса прочности; условия прочности и жесткости; основные критерии работоспособности и расчета деталей машин технологического оборудования, принципиальные основы современных методов расчета по этим критериям, основные принципы проектирования деталей машин технологического	

				оборудования и выбора машиностроительных материалов.	
				Умеет применять на практике методы расчета на прочность и жесткость конструкций; создавать надежные и экономичные конструкции деталей машин и механизмов технологического оборудования, обеспечивающие их длительную эксплуатацию и надежность; приложить основы теории к расчету деталей машин; использовать при расчетах вычислительную технику, справочную литературу, последние достижения науки и техники.	
				Владеет методами теоретической механики, теории упругости и сопротивления материалов; способами перехода от реального объекта к расчетной схеме; методами раскрытия статической	

				неопределимости; методами проведения теоретических расчетов на современном уровне и проектирования деталей машин технологического оборудования.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	10
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	80
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
Раздел 1. Теоретическая механика.				
1.	Тема 1. Введение в теоретическую механику. Основные понятия и аксиомы статики.	2	2	12
2.	Тема 2. Равновесие плоской системы сил.	2	2	12
3.	Тема 3. Равновесие пространственной системы сил. Центр тяжести.	2	2	14
4.	Тема 4. Кинематика точки.	2	4	14
Раздел 2. Сопротивление материалов.				
5.	Тема 5. Введение в сопротивление материалов.	1	4	14
6.	Тема 6. Растяжение и сжатие.	1	4	14
	Итого:	10	18	80

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Теоретическая механика.

Тема 1. Введение в теоретическую механику. Основные понятия и аксиомы статики.

Лекционное занятие 1. Введение в теоретическую механику. Основные понятия и аксиомы статики . Предмет и задачи теоретической механики. Разделы теоретической механики. Общие понятия и задачи статики. Аксиомы статики. Связи и их реакции. Понятия свободного и несвободного тела. Аксиома связей.

Практическое занятие 1. Решение задач, связанных с плоской системой сил . Случай, когда силы действуют вдоль одной прямой. А также случай, когда линии действия сил пересекаются в одной точке.

Темы для самостоятельной работы. История развития механики. Основные законы классической механики. Понятие силы. Скалярные и векторные величины.

Тема 2. Равновесие плоской системы сил.

Лекционное занятие 2. Равновесие плоской системы сил . Сложение двух параллельных сил, направленных в одну и в противоположные стороны. Пара сил и ее свойства. Понятие о моменте силы относительно точки. Приведение плоской системы сил к данному центру. Условия равновесия плоской системы сил.

Практическое занятие 2. Решение задач, связанных с плоской системой сил (продолжение). Случай, когда силы параллельны. Задачи, связанные с произвольно расположенными силами.

Темы для самостоятельной работы. Силовой многоугольник. Проекция вектора на ось. Последовательное сложение сил. Уравнения равновесия плоской системы параллельных сил.

Тема 3. Равновесие пространственной системы сил. Центр тяжести.

Лекционное занятие 3. Равновесие пространственной системы сил. Центр тяжести . Понятие пространственной системы сходящихся сил. Равновесие пространственной системы сходящихся сил. Момент силы относительно оси. Понятие произвольной пространственной системы сил. Равновесие произвольной пространственной системы сил. Сила тяжести и центр тяжести однородных тел.

Практическое занятие 3. Решение задач, связанных с пространственной системой сил . Силы, линии действия которых пересекаются в одной точке. Приведение системы сил к простейшему виду.

Темы для самостоятельной работы. Координаты центров тяжести однородных тел. Статический момент площади. Уравнения равновесия пространственной системы параллельных сил. Равновесие тела, имеющего неподвижную ось.

Тема 4. Кинематика точки.

Лекционное занятие 4. Кинематика точки.. Общие понятия и задачи кинематики. Аналитический, векторно-координатный и естественный способы задания движения точки. Определение скорости точки при векторно-координатном и естественном способах задания движения.

Практическое занятие 4. Решение задач, связанных с кинематикой точки. Траектория и уравнения движения точки. Скорость точки.

Темы для самостоятельной работы. Определение ускорения точки при векторно-координатном и естественном способах задания ее движения. Частные случаи движения точки: равномерное движение точки; прямолинейное неравномерное движение точки; равномерно-переменное движение точки.

Раздел 2. Сопротивление материалов.

Тема 5. Введение в сопротивление материалов.

Лекционное занятие 5. Введение в сопротивление материалов (2 ч). Задачи и методы сопротивления материалов. Классификация нагрузок. Силы внешние и внутренние. Напряжения и деформации.
Практическое занятие 5. Решение задач, связанных с растяжением и сжатием прямого бруса (4 ч). Определение напряжений и деформаций при растяжении и сжатии. Проверка прочности при растяжении и сжатии.
Темы для самостоятельной работы. История развития сопротивления материалов. Схематизация конструкции. Реальный объект и расчетная схема. План решения основной задачи сопротивления материалов. Типы деформаций. Связь между внутренними силовыми факторами и напряжениями для стержней.

Тема 6. Растяжение и сжатие.
Лекционное занятие 6. Растяжение и сжатие.. Внутренние силы и напряжения при растяжении и сжатии. Диаграмма растяжения малоуглеродистой стали. Закон Гука при растяжении и сжатии. Расчеты на прочность и жесткость при растяжении и сжатии.
Практическое занятие 6. Решение задач, связанных с растяжением и сжатием прямого бруса (продолжение) . Определение напряжений и деформаций при растяжении и сжатии. Проверка прочности при растяжении и сжатии.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Дробот, В. А. Прикладная механика / В. А. Дробот, А. С. Брусенцов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-507-44427-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247280.
2. Прикладная механика : учебное пособие / С. А. Видюшенков, В. И. Смирнов, И. Б. Поварова, А. С. Кухарева. — Санкт-Петербург : ПГУПС, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-7641-1417-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222503.
3. Прикладная механика : учебное пособие / А. Ю. Муйземнек, А. Н. Литвинов, Н. Ю. Митрохина, В. А. Шорин. — Пенза : ПГУ, 2019. — 388 с. — ISBN 978-5-907262-05-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322736.
4. Прикладная механика. Редукторы : учебное пособие / Н. В. Захарова, А. Ю. Казаков, И. Ю. Лесняк, Д. И. Чернявский. — Омск : ОмГТУ, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-8149-3540-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343802.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Абакумов, А. Н. Прикладная механика : учебное пособие / А. Н. Абакумов, Н. В. Захарова, В. Е. Коновалов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Омск : ОмГТУ, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8149-2609-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149050.
2. Островская, Э. Н. Прикладная механика : учебное пособие / Э. Н. Островская. — Казань : КНИТУ, 2017. — 108 с. — ISBN 978-5-7882-2283-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138366.
3. Селиванов, Ю. Т. Прикладная механика : учебное пособие / Ю. Т. Селиванов. — Тамбов : ТГТУ, 2017. — 81 с. — ISBN 978-5-8265-1807-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319763.
4. Федорова, М. А. Краткий курс по прикладной механике : учебное пособие / М. А. Федорова, Е. П. Степанова, С. П. Андросов. — Омск : ОмГТУ, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-8149-2610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149171.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Электронные плакаты «Детали машин и основы конструирования»
5. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (*www.e.lanbook.ru*)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 4.3.10, 63,25 м^2. Учебно-лабораторный корпус 4, г. Владикавказ, ул. Толстого, д. 32. Оснащена: специализированная мебель на 36 посадочных мест, проектор, ноутбук, проекционный экран, колонки, рабочее место преподавателя.

2. Лаборатория деталей машин для проведения лабораторно-практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций – 4.2.13, 63,25 м^2. Оснащена:
специализированная мебель на 20 посадочных мест, наглядные материалы, плакаты, стенды для проведения лабораторных работ.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов в зачету

1. Аксиомы статики.
2. Связи и их реакции. Аксиома связей.
3. Система сходящихся сил.
4. Теорема о трех силах.
5. Сложение двух параллельных сил, направленных в одну сторону.
6. Сложение двух параллельных сил, направленных в противоположные стороны.
7. Пара сил и ее свойства.
8. Момент силы относительно центра.
9. Теорема Пуансо о параллельном переносе силы.
10. Приведение произвольной плоской системы сил к данному центру.
11. Теорема Вариньона.
12. Уравнения равновесия плоской системы сил.
13. Равновесие пространственной системы сходящихся сил.
14. Момент силы относительно оси.
15. Равновесие произвольной пространственной системы сил.
16. Сила тяжести и центр тяжести однородных тел.
17. Координаты центров тяжести однородных тел.
18. Статический момент площади.
19. Задачи и методы сопротивления материалов.
20. Классификация нагрузок.
21. Силы внешние и внутренние.
22. Напряжения и деформации.
23. Внутренние силы и напряжения при растяжении и сжатии.
24. Диаграмма растяжения малоуглеродистой стали.
25. Закон Гука при растяжении и сжатии.
26. Расчеты на прочность и жесткость при растяжении и сжатии.
27. Понятие о крутящем моменте.
28. Вычисление моментов, передаваемых на вал.
29. Напряжения и деформации при кручении вала круглого сечения.
30. Расчет валов круглого поперечного сечения на прочность и жесткость.
31. Расчет цилиндрических винтовых пружин с малым шагом витков.
32. Общие понятия о поперечном изгибе. Устройство опор балок.
33. Поперечная сила и изгибающий момент.
34. Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов.
35. Определение нормальных напряжений при изгибе.
36. Определение касательных напряжений при изгибе.
37. Главные площадки и главные напряжения при изгибе.
38. Проверка прочности балки по нормальным и касательным напряжениям.

6.2. Тестовые задания для диагностической работы.

При оценке прочности деталей машин как должны относиться рабочие напряжения к допускаемым?
a. Больше
b. Меньше
c. Меньше или равны
d. Равны

Каково назначение зубчатых передач?
a. Изменение числа оборотов
b. Передача крутящего момента
c. Изменение числа оборотов и передача крутящего момента
d. Понижение числа оборотов

Как относится действительный запас прочности к допускаемому?
a. Меньше

b. Больше или равен
c. Больше
d. Равен

На каком колесе передачи крутящий момент больше?
a. Большем
b. Меньшем
c. На обеих одинаковый.
d. При разгоне – на большем, при торможении – на меньшем

Из какого материала обычно изготавливают обод червячного колеса?
a. Стали
b. Чугуна
c. Бронзы
d. Алюминия

К какой группе передач относится зубчатая передача?
a. Фрикционным
b. Зацеплением
c. С гибкой связью
d. Всем указанным

Какой угол зацепления чаще применяют в эвольвентном зацеплении?
a. 15°
b. 20°
c. 6°
d. 25°

По какой формуле определяют диаметр делительной окружности косозубых передач?
a. $d = z \cdot m / tg\beta$
b. $d = z \cdot m \cdot cos\beta$
c. $d = z \cdot m \cdot sin\beta$
d. $d = z \cdot m / cos\beta$

Каковы преимущества червячной передачи по сравнению с зубчатой?
a. Бесшумная работа
b. Большое передаточное число
c. Бесшумная работа и большое передаточное число
d. Высокий КПД и большое передаточное число

Какая стандартизованная размерность модулей зубчатых колес?
a. м
b. см
c. мм
d. дм

Который из модулей косозубых передач меньше?
a. Торцевой
b. Нормальный
c. Нормальный и торцевой
d. Касательный и торцевой

Какие масла применяют для смазки быстроходных закрытых передач?
a. Жидкие
b. Густые
c. Безразлично
d. Консистентные

У какой зубчатой передачи КПД выше?
a. Открытой
b. Полуоткрытой
c. У всех одинаково
d. Закрытой

Какой параметр может преобразовываться в механизме машины?
a. Скорость
b. Сила
c. Скорость и сила
d. Скорость и динамичность

Который модуль конических зубчатых колес нормирован?
a. Внутренний
b. Средний
c. Наружный
d. Делительный

У какого типа передач оси валов пересекаются?
a. Цилиндрических
b. Червячных
c. Конических
d. У конических и червячных

В каких пределах выбирают число заходов червяка?
a. 1...2
b. 1...8
c. 1...4
d. 2…4

Какие факторы вызывают заедание зубьев?
a. Перегрузка и недостаточная смазка
b. Только перегрузка
c. Только избыточная смазка
d. Только недостаточная смазка

Какие по форме зубьев передачи создают осевое усилие?
a. Прямые
b. Косые
c. Шевронные
d. Эвольвентные

Какие по форме бывают зубчатые соединения?
a. Прямобочные
b. Эвольвентные
c. Прямобочные и эвольвентные
d. Трапецеидальные и эвольвентные

К каким отрицательным последствиям приводит чрезмерный нагрев деталей?
a. Увеличивается шум
b. Снижаются механические свойства
c. Появляются вибрации
d. Снижается мощность

Какую деформацию вызывает нормальное усилие в зубе зубчатого колеса?
a. Изгиб
b. Сжатие
c. Сжатие и изгиб

d. Сжатие и кручение

Каковы недостатки червячной передачи по сравнению с зубчатой?
a. Более сложная технология изготовления
b. Повышенный шум при работе
c. Низкий КПД
d. Все перечисленные

Какие по форме зубьев передачи создают осевое усилие?
a. Прямые
b. Косые
c. Шевронные
d. Все перечисленные

Как изменяются размеры зубчатой передачи при увеличении числа оборотов без изменения мощности?
a. Уменьшаются
b. Увеличиваются пропорционально числу оборотов
c. Увеличиваются пропорционально угловой скорости
d. Не изменяются

Что означает экономичность машины?
a. Небольшая стоимость изготовления
b. Удобство обслуживания
c. Небольшие расходы при эксплуатации
d. Небольшая стоимость изготовления и удобство обслуживания

Как изменяется передаточное число червячной передачи с увеличением числа заходов червяка?
a. Увеличивается пропорционально числу заходов
b. Увеличивается вдвое
c. Не изменяется
d. Уменьшается

Какая из деталей сложнее по конструкции, вал или ось?
a. Вал
b. Неподвижная ось
c. Вращающаяся ось
d. Все одинаковы

Как могут располагаться оси валов плоскоременной передачи?
a. Параллельно
b. Перекрещиваться
c. Параллельно или перекрещиваться
d. Пересекаться или перекрещиваться

Каковы конструкции осей?
a. Гладкие цилиндрические
b. Ступенчатые
c. Ступенчатые и гладкие цилиндрические
d. Коленчатые

Каково условие самоторможения гайки (φ - угол трения, ψ - угол резьбы)?
a. $\psi > \varphi$;
b. $\psi < \varphi$
c. $\psi = \varphi$
d. $\psi \geq \varphi$

Каким элементом является ось?
a. Вращающимся
b. Неподвижным
c. Не вращающимся
d. Любым перечисленным

Какие напряжения действуют на вал?
a. Нормальные
b. Касательные
c. Нормальные и касательные
d. Нормальные и вращательные

Какой деформации подвержен вал?
a. Изгибу
b. Кручению
c. Изгибу и кручению
d. Растяжению и изгибу

Какой поверхностью клиновой ремень соприкасается со шкивом?
a. Внутренней
b. Боковой
c. Наружной
d. Всеми указанными

У какой передачи непостоянное передаточное число?
a. Цепной
b. Зубчатой
c. Ременной
d. Червячной

Какое напряжение на валу создает окружное усилие передачи?
a. Изгиб
b. Кручение
c. Изгиб и кручение
d. Изгиб и растяжение

Каким деформациям подвержен ремень в нагруженной передаче?
a. Сжатию
b. Растяжению
c. Изгибу и растяжению
d. Всем перечисленным

По какому параметру нормируется клиновой ремень?
a. Поперечному сечению
b. Длине
c. По поперечному сечению и длине
d. По передаваемой мощности

Как могут располагаться валы в фрикционной передаче?
a. Параллельно
b. С пересекающимися осевыми линиями
c. Параллельно либо с пересекающимися осевыми линиями
d. Со скрещивающимися осевыми линиями

В какой передаче мощность передается зацеплением?
a. Цепной
b. Фрикционной
c. Ременной

d. Во всех перечисленных

Из каких сталей изготавливаются оси?
a. Из углеродистых
b. Из закаленных
c. Только из легированных
d. Из углеродистых и легированных

Какие преимущества планетарной передачи по сравнению с простой зубчатой передачей?
a. Меньше шум
b. Меньше нагрев
c. Меньше габаритные размеры
d. Простота изготовления

Как называется звено планетарной передачи, на котором располагаются сателлиты?
a. Центральное колесо
b. Водило
c. Опорное колесо
d. Корончатое колесо

Какой недостаток фрикционной передачи?
a. Шум при работе
b. Неравномерность вращения
c. Непостоянство передаточного отношения
d. Сложность изготовления

По какому напряжению рассчитывают диаметр оси?
a. Кручения
b. Изгиба
c. По изгибу и кручению
d. По напряжениям растяжения

В каком случае планетарная передача называется дифференциальной?
a. При неподвижном центральном колесе
b. При подвижном водиле
c. Все элементы подвижные
d. При неподвижном водиле

Какое преимущество цепной передачи по сравнению с ременной?
a. Бесшумность
b. Простота обслуживания
c. Отсутствие проскальзывания
d. Удлинение цепи вследствие износа

Как относится делительный диаметр гибкого колеса волновой передачи к диаметру жесткого колеса?
a. Больше
b. Меньше
c. Одинаковые
d. Больше в 1,5 раза

Каково преимущество волновой зубчатой передачи?
a. Повышенные потери мощности
b. Сложность конструкции
c. Большое передаточное число
d. Простота изготовления

Как изменяется изгибающий момент вала с уменьшением окружного усилия передачи?

a. Увеличивается в 1,5 раза
b. Уменьшается
c. Увеличивается в 2 раза
d. Не изменяется

По какому параметру нормируется роликовая цепь?
a. По ширине
b. По диаметру ролика
c. По шагу цепи
d. По числу звеньев

Чему равна разность чисел зубьев волновой передачи?
a. Больше числа волн в 2 раза
b. Больше числа волн в 4 раза
c. Меньше числа волн в 2 раза
d. Равна числу волн

По чему выбирается профиль клинового ремня?
a. Мощности
b. Скорости
c. Длине
d. По всем указанным

Какие нагрузки воспринимаются подшипниками качения?
a. Радиальные
b. Осевые и угловые
c. Радиальные и осевые
d. Радиальные и угловые

По какому диаметру нормируют резьбу?
a. Наружному
b. Внутреннему
c. Среднему
d. Не нормируют вообще

До какого состояния подогревается металл при сварке?
a. Пластичного
b. Плавления
c. Газообразного
d. Последовательно до всех перечисленных

Для чего применяются муфты?
a. Для передачи крутящего момента
b. Для передачи крутящего момента и изменения числа оборотов
c. Для изменения мощности
d. Для изменения числа оборотов

Из какого материала изготавливают корпуса редукторов?
a. Чугуна
b. Стали
c. Стали и чугуна
d. Пластмассы

Какими бывают винтовые пружины?
a. Цилиндрическими
b. Коническими
c. Фасонными
d. Всеми перечисленными

Какими по конструкции бывают жесткие муфты?
a. Втулочные
b. Фланцевые
c. Втулочно-фланцевыми
d. Втулочными или фланцевыми

Чем соединяют основание и крышку корпуса редуктора?
a. Сваркой
b. Пайкой
c. Штифтами
d. Болтами

По какой величине выбираются поперечные размеры шпонки?
a. Окружной скорости
b. Диаметру вала
c. Передаваемому моменту.
d. Длине ступицы.

К каким соединениям относятся заклепочные соединения?
a. Разъемным.
b. Неразъемным
c. Полуразъемным
d. Всем указанным

Какие нагрузки воспринимаются коническим подшипником качения?
a. Радиальные
b. Осевые
c. Радиальные и осевые
d. Угловые

Какой ток применяется при электродуговой сварке?
a. Постоянный ток
b. Переменный ток
c. Постоянный или переменный ток
d. Электродуговой

С какой целью применяют упругие муфты?
a. Для изменения числа оборотов
b. Для предохранения от перегрузок
c. Для увеличения крутящего момента
d. Для уменьшения динамических нагрузок

Какими крышками закрывают подшипники в редукторах?
a. Глухими
b. Сквозными
c. На болтах (винтах)
d. Всеми указанными

Возможно ли посадить подшипник качения на шейку коленчатого вала?
a. Нет
b. Да
c. Ограничено
d. Только на первую

К какой группе относятся клеевые соединения?
a. Разъемные
b. Неразъемные

c. Рассоединяемые
d. Ко всем перечисленным

На какое напряжение рассчитывают винтовые пружины?
a. Нормальное
b. Касательное
c. Смятия
d. Кручения

Каким видом соединения можно получить более плотные швы?
a. Болтовым
b. Заклепочным
c. Сварным
d. Всеми одинаково

Какие нагрузки воспринимаются шпонкой?
a. Поперечные
b. Осевые
c. Продольные
d. Все указанные

Как обозначают подшипники качения?
a. Рядом цифр
b. Буквенное обозначение
c. Буквами и цифрами
d. Специальными знаками

Какова величина КПД подшипника качения по сравнению с подшипником скольжения, работающем при жидкостном трении?
a. Меньше
b. Больше в 1,5 раза
c. У обоих одинаково
d. Больше в 2 раза

На какой вид нагрузки работают тарельчатые пружины?
a. Растяжение
b. Сжатие
c. Кручение
d. Изгиб

Какова длина стержня заклепки по сравнению с толщиной соединяемых листов?
a. Равна
b. Больше
c. Меньше
d. Меньше или равна

Какую смазку применяют для уменьшения потерь на трение и увеличения охлаждения подшипника?
a. Консистентную
b. Жидкую
c. Твердую
d. Любую из перечисленных

Какое количество цифр характеризует внутренний диаметр подшипника?
a. 1
b. 2
c. 3
d. 4

На какое напряжение проверяют заклепки при сдвиге соединяемых листов?
a. Растяжение
b. Изгиб
c. Срез
d. Сдвиг

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* – % выполнения заданий от общего количества заданий в тесте

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2023
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	000004683
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК- 2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК-2.4 Организует процесс формирования информации технологических процессов в системе бухгалтерского учета	Знать: нормативное регулирование учетной деятельности, принципы и порядок ведения бухгалтерского учёта, документального оформления хозяйственных операций и формирования отчётности; порядок осуществления контроля за сохранностью материальных ценностей	
				Уметь: отражать на счетах бухгалтерского учёта хозяйственные операции, обобщать полученные данные для формирования бухгалтерской финансовой отчётности, проводить инвентаризацию материальных ценностей.	

				Владеть: навыками отражения на счетах бухгалтерского учёта хозяйственных операций, обобщения полученных данных для формирования бухгалтерской финансовой отчётности, проведения инвентаризации материальных ценностей.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов, очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1	Основы организации бухгалтерского учета.	2	2	8
2	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	4	4	12
3	Документация и	2	2	10

	инвентаризация			
4	Ценообразование в организациях общественного питания.	2	2	8
5	Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2	2	12
6	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	2	2	10
7	Учет расходов, доходов и финансовых результатов.	4	4	12

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основы организации бухгалтерского учета.

Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта. Виды учета и их значение. Измерители, применяемые в учёте. Предмет и объекты бухгалтерского учета. Принципы бухгалтерского учета. Формы организации бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в бухгалтерском учете. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета. Реформирование бухгалтерского учёта в РФ. Методы бухгалтерского учета.

Вопросы на практические занятия.

1. Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта.
2. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
3. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета.
4. Методы бухгалтерского учета.
5. Стандарты бухгалтерского учета.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Стандарты бухгалтерского учета.

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.

Бухгалтерский баланс как основной метод бухгалтерского учета и основная форма финансовой отчетности. Сущность, особенности построения и структура бухгалтерского баланса. План счетов бухгалтерского учета: его назначение. Классификация счетов. Синтетические и аналитические счета, активные, пассивные, активно-пассивные счета. Метод двойной записи на счетах. Балансовые и забалансовые счета.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие бухгалтерского баланса, его строение и структура.
2. Типы изменений в бухгалтерском балансе.
3. Бухгалтерские счета. Строение счета.
4. Метод двойной записи на счетах.
5. Балансовые и забалансовые счета.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Балансовые и забалансовые счета.

Тема 3. Документация и инвентаризация.

Понятие документов. Роль документации в организации бухгалтерского учета. Виды документов. Порядок разработки и оформления документов. Документооборот экономического субъекта. Инвентаризация как метод бухгалтерского учета и экономического контроля. Виды инвентаризации. Назначение инвентаризации. Последователь проведения процедур в ходе инвентаризации. Порядок отражения результатов инвентаризации.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие и классификация документов.
2. Требования к содержанию и оформлению бухгалтерских документов.
3. Организация документооборота.
4. Понятие и виды инвентаризации.
5. Порядок назначения и проведения инвентаризации.
6. Оформление результатов инвентаризации.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Оформление результатов инвентаризации.

Тема 4. Ценообразование в организациях общественного питания.

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного

производства. План-меню, его содержание и назначение. Калькуляция цен на кулинарную продукцию общественного питания.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие цены, ее виды.
2. Структура продажной цены на готовую продукцию.
3. Калькулирование цены на продукцию.
4. План-меню, его содержание и назначение.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен.

Тема 5. Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции.

Задачи и принципы организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчеты.

Вопросы на практические занятия.

1. Организация учета производства готовой продукции.
2. Организация учета реализации готовой продукции.
3. Документальное оформление поступления и отпуска сырья и готовой продукции.
4. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.
5. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.

Тема 6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.

Цели, задачи учета денежных средств и расчетных операций. Виды денежных средств и расчетных операций. Учет денежных средств в кассе, на расчетных счетах, прочих счетах. Организация расчетов с поставщиками и подрядчиками. Организация расчетов с покупателями и заказчиками. Особенности расчетов с бюджетной системой.

Вопросы на практические занятия.

1. Цели и задачи учета денежных средств и расчетных операций.
2. Учет денежных средств.
3. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.
4. Учет расчетов с покупателями и заказчиками.
5. Учет расчетов по налогам и сборам.
6. Учет расчетов по оплате труда.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Учет расчетов по оплате труда.

Тема 7. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.

Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов. Экономическое содержание расходов и доходов. Виды прибыли. Организация учета расходов, доходов. Учет операций по формированию конечного финансового результата.

Вопросы на практические занятия.

1. Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов.
2. Понятие и виды расходов и доходов.
3. Учет доходов и расходов.

4. Учет формирования финансовых результатов.
5. Учет использования прибыли.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Учет использования прибыли.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Алексеева, Г. И., Бухгалтерский учет и отчетность (с практикумом): учебное пособие / Г. И. Алексеева. — Москва : КноРус, 2024. — 305 с. — ISBN 978-5-406-12056-9. — URL: https://book.ru/book/950984
2. Бухгалтерский учет: учебное пособие / Н. Н. Бондина, И. А. Бондин, Т. В. Зубкова [и др.]. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 399 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142013
3. Саполгина, Л. А., Экономика и учет в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Саполгина, М. С. Оборин. — Москва : КноРус, 2024. — 322 с. — ISBN 978-5-406-12270-9. — URL: https://book.ru/book/951015

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Газизьянова, Ю. Ю. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева. — Самара : СамГАУ, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-88575-597-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143448
2. Осипова, И. В., Бухгалтерский учет + еПриложение : учебник / И. В. Осипова. — Москва : КноРус, 2023. — 493 с. — ISBN 978-5-406-10297-8. — URL: https://book.ru/book/944944
3. Рожнова, О. В., Теоретические основы бухгалтерского учета : учебник / О. В. Рожнова, С. Н. Гришкина, Ю. В. Щербинина. — Москва : Русайнс, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-466-01894-3. — URL: https://book.ru/book/947218

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/)
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» (www.book.ru)
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (не предусмотрены).

6.2. Перечень вопросов к зачету, экзамену, иное.

Перечень вопросов к зачету.

1. Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта.
2. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
3. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета.
4. Методы бухгалтерского учета.
5. Стандарты бухгалтерского учета.
6. Понятие бухгалтерского баланса, его строение и структура.
7. Типы изменений в бухгалтерском балансе.
8. Бухгалтерские счета. Строение счета.
9. Метод двойной записи на счетах.
10. Балансовые и забалансовые счета.
11. Понятие и классификация документов.
12. Требования к содержанию и оформлению бухгалтерских документов.
13. Организация документооборота.
14. Понятие и виды инвентаризации.
15. Порядок назначения и проведения инвентаризации.
16. Оформление результатов инвентаризации.
17. Понятие цены, ее виды.
18. Структура продажной цены на готовую продукцию.
19. Калькулирование цены на продукцию.
20. План-меню, его содержание и назначение.
21. Организация учета производства готовой продукции.
22. Организация учета реализации готовой продукции.
23. Документальное оформление поступления и отпуска сырья и готовой продукции.
24. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.
25. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.
26. Цели и задачи учета денежных средств и расчетных операций.
27. Учет денежных средств.
28. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.
29. Учет расчетов с покупателями и заказчиками.
30. Учет расчетов по налогам и сборам.
31. Учет расчетов по оплате труда.
32. Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов.
33. Понятие и виды расходов и доходов.
34. Учет доходов и расходов.
35. Учет формирования финансовых результатов.
36. Учет использования прибыли.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Объектами бухгалтерского учета являются:
а) активы, источники финансирования деятельности, обязательства, факты хозяйственной жизни, доходы и расходы–
б) имущество и обязательства организации
в) хозяйственные операции организации
г) доходы и расходы организации

2.Объекты, обеспечивающие производственно-хозяйственную деятельность, подразделяются на:
а) активы, источники финансирования деятельности и обязательства организации
б) трудовые и финансовые ресурсы организации
в) деловую репутацию организации
г) уставный капитал

3. По характеру использования активы делятся на:
а) оборотные и внеоборотные активы
б) долгосрочные и краткосрочные финансовые вложения
в) нематериальные активы и основные средства
г) ликвидные активы

4. Внеоборотные активы включают в себя
а) основные средства, нематериальные активы
б) запасы и затраты
в) уставный капитал и целевое финансирование
г) денежные средства в кассе и на расчетном счете

5. Дебиторская задолженность относится к:
а) оборотным активам
б) внеоборотным активам
в) резервному капиталу
г) нематериальным активам

6. Источники финансирования деятельности включают в себя
а) собственный капитал, целевое финансирование, амортизационный фонд
б) дебиторскую и кредиторскую задолженность
в) краткосрочные и долгосрочные финансовые вложения
г) денежные средства в кассе и на расчетных счетах

7. Обязательства организации включают в себя
а) кредитов банков, ссуд и займов
б) задолженности учредителей по вкладам в уставный капитал
в) задолженности подотчетных лиц
г) авансов выданных

8. В состав дебиторской задолженности входит
а) задолженность поставщикам
б) авансы выданные
в) ссуды и займы
г) задолженность подотчетным лицам

9. Производственно- хозяйственная и финансовая деятельность организации- это
а) предмет бухгалтерского учета
б) объект бухгалтерского учета
в) сущность бухгалтерского учета
г) принцип бухгалтерского учета

10. Требование рациональности бухгалтерского учета заключается в том, что организация
а) должна самостоятельно определять
б) соотношение затрат и выгоды
в) соотношение прибылей и убытков
г) отлаженность финансовых потоков
д) сферу деятельности

11. Все факты хозяйственной деятельности должны своевременно отражаться в бухгалтерском учете. Об этом говорится в требовании
а) своевременности
б) полноты
в) рациональности
г) непротиворечивости

12. В состав основных средств включают

а) машины и оборудование
б) инвестиции в дочерние и зависимые общества
в) материалы
г) деловую репутацию организации

13. Элементом метода бухгалтерского учета является
а) документация
б) анализ
в) рационализация
г) стандартизация

14 Способ группировки затрат на производство и определения себестоимости продукции называется
а) калькуляцией
б) оценкой
в) расчетом
г) моделированием

15 Проверка соответствия фактического наличия имущества в организации и состояния расчетов с другими организациями – это
а) инвентаризация
б) калькуляция
в) оценка
г) рационализация

16. Дебиторская задолженность - это оборотные активы сферы
а) обращения
б) производства
в) снабжения
г) снабжения и производства

17. Двойная запись - это способ
а) отображения фактов хозяйственной жизни
б) группировки объектов учета
в) обобщения данных бухгалтерского учета
г) группировки имущества и обязательств

18. Двойная запись обеспечивает взаимную связь между
а) бухгалтерскими счетами
б) субсчетом и аналитическим счетом
в) счетами и балансом
г) синтетическими и аналитическими счетами

19. Нематериальные активы отличаются от основных средств
а) отсутствием материально-вещественной формы
б) высокой стоимостью
в) способом перенесения стоимости на продукт труда
г) способом начисления амортизации

20: В состав нематериальных активов включаются
а) товарные знаки
б) вычислительная техника
в) незавершенное строительство
г) лицензия на право торговли

21. Дебиторская задолженность включает в себя
а) задолженность покупателей и заказчиков
б) задолженности перед персоналом организации

в) авансы полученные
г) задолженность перед бюджетом

22. Наличные денежные средства относятся к
а) имуществу организации
б) источникам образования имущества
в) расчетам
г) денежным документам

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2023
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	000004683
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК- 2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК-2.4 Организует процесс формирования информации технологических процессов в системе бухгалтерского учета	Знать: нормативное регулирование учетной деятельности, принципы и порядок ведения бухгалтерского учёта, документального оформления хозяйственных операций и формирования отчётности; порядок осуществления контроля за сохранностью материальных ценностей	
				Уметь: отражать на счетах бухгалтерского учёта хозяйственные операции, обобщать полученные данные для формирования бухгалтерской финансовой отчётности, проводить инвентаризацию материальных ценностей.	

				Владеть: навыками отражения на счетах бухгалтерского учёта хозяйственных операций, обобщения полученных данных для формирования бухгалтерской финансовой отчётности, проведения инвентаризации материальных ценностей.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов, очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1	Основы организации бухгалтерского учета.	2	2	8
2	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	4	4	12
3	Документация и	2	2	10

	инвентаризация.			
4	Ценообразование в организациях индустрии общественного питания.	2	2	8
5	Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2	2	12
6	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	2	2	10
7	Учет расходов, доходов и финансовых результатов.	4	4	12

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Основы организации бухгалтерского учета.

Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта. Виды учета и их значение. Измерители, применяемые в учёте. Предмет и объекты бухгалтерского учета. Принципы бухгалтерского учета. Формы организации бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в бухгалтерском учете. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета. Реформирование бухгалтерского учёта в РФ. Методы бухгалтерского учета.

Вопросы на практические занятия.

1. Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта.
2. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
3. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета.
4. Методы бухгалтерского учета.
5. Стандарты бухгалтерского учета.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Стандарты бухгалтерского учета.

Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.

Бухгалтерский баланс как основной метод бухгалтерского учета и основная форма финансовой отчетности. Сущность, особенности построения и структура бухгалтерского баланса. План счетов бухгалтерского учета: его назначение. Классификация счетов. Синтетические и аналитические счета, активные, пассивные, активно-пассивные счета. Метод двойной записи на счетах. Балансовые и забалансовые счета.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие бухгалтерского баланса, его строение и структура.
2. Типы изменений в бухгалтерском балансе.
3. Бухгалтерские счета. Строение счета.
4. Метод двойной записи на счетах.
5. Балансовые и забалансовые счета.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Балансовые и забалансовые счета.

Тема 3. Документация и инвентаризация.

Понятие документов. Роль документации в организации бухгалтерского учета. Виды документов. Порядок разработки и оформления документов. Документооборот экономического субъекта. Инвентаризация как метод бухгалтерского учета и экономического контроля. Виды инвентаризации. Назначение инвентаризации. Последователь проведения процедур в ходе инвентаризации. Порядок отражения результатов инвентаризации.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие и классификация документов.
2. Требования к содержанию и оформлению бухгалтерских документов.
3. Организация документооборота.
4. Понятие и виды инвентаризации.
5. Порядок назначения и проведения инвентаризации.
6. Оформление результатов инвентаризации.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Оформление результатов инвентаризации.

Тема 4. Ценообразование в организациях индустрии общественного питания.

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного

производства. План-меню, его содержание и назначение. Калькуляция цен на кулинарную продукцию общественного питания.

Вопросы на практические занятия.

1. Понятие цены, ее виды.
2. Структура продажной цены на готовую продукцию.
3. Калькулирование цены на продукцию.
4. План-меню, его содержание и назначение.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен.

Тема 5. Учёт сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции.

Задачи и принципы организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчеты.

Вопросы на практические занятия.

1. Организация учета производства готовой продукции.
2. Организация учета реализации готовой продукции.
3. Документальное оформление поступления и отпуска сырья и готовой продукции.
4. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.
5. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.

Тема 6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.

Цели, задачи учета денежных средств и расчетных операций. Виды денежных средств и расчетных операций. Учет денежных средств в кассе, на расчетных счетах, прочих счетах. Организация расчетов с поставщиками и подрядчиками. Организация расчетов с покупателями и заказчиками. Особенности расчетов с бюджетной системой.

Вопросы на практические занятия.

1. Цели и задачи учета денежных средств и расчетных операций.
2. Учет денежных средств.
3. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.
4. Учет расчетов с покупателями и заказчиками.
5. Учет расчетов по налогам и сборам.
6. Учет расчетов по оплате труда.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Учет расчетов по оплате труда.

Тема 7. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.

Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов. Экономическое содержание расходов и доходов. Виды прибыли. Организация учета расходов, доходов. Учет операций по формированию конечного финансового результата.

Вопросы на практические занятия.

1. Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов.
2. Понятие и виды расходов и доходов.
3. Учет доходов и расходов.

4. Учет формирования финансовых результатов.
5. Учет использования прибыли.

Вопросы для самостоятельной работы.

1. Учет использования прибыли.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Алексеева, Г. И., Бухгалтерский учет и отчетность (с практикумом): учебное пособие / Г. И. Алексеева. — Москва: КноРус, 2024. — 305 с. — ISBN 978-5-406-12056-9. — URL: https://book.ru/book/950984
2. Бухгалтерский учет: учебное пособие / Н. Н. Бондина, И. А. Бондин, Т. В. Зубкова [и др.]. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 399 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142013
3. Саполгина, Л. А., Экономика и учет в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Саполгина, М. С. Оборин. — Москва: КноРус, 2024. — 322 с. — ISBN 978-5-406-12270-9. — URL: https://book.ru/book/951015

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Газизьянова, Ю. Ю. Бухгалтерский учет: учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева. — Самара : СамГАУ, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-88575-597-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143448
2. Осипова, И. В., Бухгалтерский учет + еПриложение : учебник / И. В. Осипова. — Москва : КноРус, 2023. — 493 с. — ISBN 978-5-406-10297-8. — URL: https://book.ru/book/944944
3. Рожнова, О. В., Теоретические основы бухгалтерского учета : учебник / О. В. Рожнова, С. Н. Гришкина, Ю. В. Щербинина. — Москва : Русайнс, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-466-01894-3. — URL: https://book.ru/book/947218

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/)
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» (www.book.ru)
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (не предусмотрены).

6.2. Перечень вопросов к зачету, экзамену, иное.

Перечень вопросов к зачету.

1. Сущность, цели и задачи бухгалтерского учета экономического субъекта.
2. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
3. Нормативно-правовое регулирование организации бухгалтерского учета.
4. Методы бухгалтерского учета.
5. Стандарты бухгалтерского учета.
6. Понятие бухгалтерского баланса, его строение и структура.
7. Типы изменений в бухгалтерском балансе.
8. Бухгалтерские счета. Строение счета.
9. Метод двойной записи на счетах.
10. Балансовые и забалансовые счета.
11. Понятие и классификация документов.
12. Требования к содержанию и оформлению бухгалтерских документов.
13. Организация документооборота.
14. Понятие и виды инвентаризации.
15. Порядок назначения и проведения инвентаризации.
16. Оформление результатов инвентаризации.
17. Понятие цены, ее виды.
18. Структура продажной цены на готовую продукцию.
19. Калькулирование цены на продукцию.
20. План-меню, его содержание и назначение.
21. Организация учета производства готовой продукции.
22. Организация учета реализации готовой продукции.
23. Документальное оформление поступления и отпуска сырья и готовой продукции.
24. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.
25. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.
26. Цели и задачи учета денежных средств и расчетных операций.
27. Учет денежных средств.
28. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.
29. Учет расчетов с покупателями и заказчиками.
30. Учет расчетов по налогам и сборам.
31. Учет расчетов по оплате труда.
32. Цели и задачи учета доходов, расходов и формирования финансовых результатов.
33. Понятие и виды расходов и доходов.
34. Учет доходов и расходов.
35. Учет формирования финансовых результатов.
36. Учет использования прибыли.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Объектами бухгалтерского учета являются:
а) активы, источники финансирования деятельности, обязательства, факты хозяйственной жизни, доходы и расходы–
б) имущество и обязательства организации
в) хозяйственные операции организации
г) доходы и расходы организации

2.Объекты, обеспечивающие производственно-хозяйственную деятельность, подразделяются на:
а) активы, источники финансирования деятельности и обязательства организации
б) трудовые и финансовые ресурсы организации
в) деловую репутацию организации
г) уставный капитал

3. По характеру использования активы делятся на:
а) оборотные и внеоборотные активы
б) долгосрочные и краткосрочные финансовые вложения
в) нематериальные активы и основные средства
г) ликвидные активы

4. Внеоборотные активы включают в себя
а) основные средства, нематериальные активы
б) запасы и затраты
в) уставный капитал и целевое финансирование
г) денежные средства в кассе и на расчетном счете

5. Дебиторская задолженность относится к:
а) оборотным активам
б) внеоборотным активам
в) резервному капиталу
г) нематериальным активам

6. Источники финансирования деятельности включают в себя
а) собственный капитал, целевое финансирование, амортизационный фонд
б) дебиторскую и кредиторскую задолженность
в) краткосрочные и долгосрочные финансовые вложения
г) денежные средства в кассе и на расчетных счетах

7. Обязательства организации включают в себя
а) кредитов банков, ссуд и займов
б) задолженности учредителей по вкладам в уставный капитал
в) задолженности подотчетных лиц
г) авансов выданных

8. В состав дебиторской задолженности входит
а) задолженность поставщикам
б) авансы выданные
в) ссуды и займы
г) задолженность подотчетным лицам

9. Производственно- хозяйственная и финансовая деятельность организации- это
а) предмет бухгалтерского учета
б) объект бухгалтерского учета
в) сущность бухгалтерского учета
г) принцип бухгалтерского учета

10. Требование рациональности бухгалтерского учета заключается в том, что организация
а) должна самостоятельно определять
б) соотношение затрат и выгоды
в) соотношение прибылей и убытков
г) отлаженность финансовых потоков
д) сферу деятельности

11. Все факты хозяйственной деятельности должны своевременно отражаться в бухгалтерском учете. Об этом говорится в требовании
а) своевременности
б) полноты
в) рациональности
г) непротиворечивости

12. В состав основных средств включают

а) машины и оборудование
б) инвестиции в дочерние и зависимые общества
в) материалы
г) деловую репутацию организации

13. Элементом метода бухгалтерского учета является
а) документация
б) анализ
в) рационализация
г) стандартизация

14 Способ группировки затрат на производство и определения себестоимости продукции называется
а) калькуляцией
б) оценкой
в) расчетом
г) моделированием

15 Проверка соответствия фактического наличия имущества в организации и состояния расчетов с другими организациями – это
а) инвентаризация
б) калькуляция
в) оценка
г) рационализация

16. Дебиторская задолженность - это оборотные активы сферы
а) обращения
б) производства
в) снабжения
г) снабжения и производства

17. Двойная запись - это способ
а) отображения фактов хозяйственной жизни
б) группировки объектов учета
в) обобщения данных бухгалтерского учета
г) группировки имущества и обязательств

18. Двойная запись обеспечивает взаимную связь между
а) бухгалтерскими счетами
б) субсчетом и аналитическим счетом
в) счетами и балансом
г) синтетическими и аналитическими счетами

19. Нематериальные активы отличаются от основных средств
а) отсутствием материально-вещественной формы
б) высокой стоимостью
в) способом перенесения стоимости на продукт труда
г) способом начисления амортизации

20: В состав нематериальных активов включаются
а) товарные знаки
б) вычислительная техника
в) незавершенное строительство
г) лицензия на право торговли

21. Дебиторская задолженность включает в себя
а) задолженность покупателей и заказчиков
б) задолженности перед персоналом организации

в) авансы полученные
г) задолженность перед бюджетом

22. Наличные денежные средства относятся к
а) имуществу организации
б) источникам образования имущества
в) расчетам
г) денежным документам

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	УК	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: потребности в ресурсах и составлению планов реализации и контроля выполнения проекта	
				Уметь: определять потребности в ресурсах	
				Владеть: навыками составления плана реализации проекта и осуществляет контроль за его выполнением; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта;	
2	ПК	ПК-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовлени	ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Знать: принципы координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности работы предприятия питания	
				Уметь: осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности	

		я и специализированных пищевых продуктов		предприятия питания	
				Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности предприятия питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ п/п	Наименование тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	История и тенденции развития в управлении проектом.	2		
	Разработка концепции проекта.		2	
	Развитие УП в России и за рубежом.			2
2	Модель управления проектами. Объекты управления.	2		
	Формирование жизненного цикла проекта.		2	
	Пакеты детальных работ.			2
3	Субъекты управления.	2		
	Моделирование сетевого графа проекта. Определение критического пути.		2	
	Классический подход к распределению ролей между участниками проекта.			2
4	Функциональные области управления проектами. (ч.1)	2		
	Стандарты по проектному менеджменту.		2	
	Календарно-ресурсное планирование.			4
5	Функциональные области управления проектами. (ч.2)	2		
	Управление командой проекта.		2	4
	Принципы управления денежными потоками.			2
6	Функциональные области управления проектами. (ч.3) (лекция)	2		
	Планирование бюджета проекта.		2	
	Информационная безопасность в проекте.			4
7	Процессы управления проектами.	2		
	Управление рисками проекта.		2	
	Реинжиниринг как процессуально ориентированная стратегия.			4

8	Информационные технологии в проекте.	2		
	SWOT-анализ проекта.		2	4
	Экономические и социальные последствия осуществления проекта.			4
9	Эффективность управления проектами.	2		
	Технико – экономическое обоснование инвестиций.		2	2
	Точка безубыточности проекта.			2

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. История и тенденции развития в управлении проектом

Цель дисциплины «Управление проектами в ресторанном деле» являются формирование у обучающихся:

–способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

–способности организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового потребления.

Задачи дисциплины: изучение базовых положений в области составления плана реализации проекта и осуществления контроля за его выполнением, координации и контроля эффективности деятельности предприятия.

На лекции рассматриваются: цели, задачи дисциплины, модели управления проектами в СССР, зарубежные модели управления проектами, управление проектами в современной экономике, перспективные направления развития методов моделирования процессов

Лабораторное занятие № 1. Разработка концепции проекта.

1. Основы разработки системы проекта.
2. Выбор направления проекта. Формулировка миссии и целей проекта с помощью правила SMART.
3. Оформление результатов проведённой работы.

Вопрос СР: Развитие УП в России и за рубежом.

Тема 2. Модель управления проектами. Объекты управления.

На лекции рассматриваются: ключевая разница между проектами и операционной деятельностью, признаки проекта, классификационные признаки проектов, спецификация проекта, субъекты и объекты управления, уровни управления, основные факторы, оказывающие критическое воздействие на успешную реализацию проекта, ЖЦП, внутреннее и внешнее окружение проекта.

Лабораторное занятие № 2. Формирование жизненного цикламен проекта

1. Основные фазы жизненного цикла проекта.
2. Разработка схемы этапов жизненного цикла выбранного проекта.
3. Описание процессов, протекающих на каждом из этапов жизненного цикла проекта.
4. Установление состава участников проекта по отношению к выполнению работ на рассматриваемых этапах.
5. Оформление результатов работы.

Вопрос СР: Пакеты детальных работ.

Тема 3. Субъекты управления

На лекции рассматриваются: основные субъекты управления, Классический подход к распределению ролей между участниками «проектной» команды, типы команд, стадии жизненного цикла команды, Организационные структуры проекта, типы конкуренции, правовые аспекты в управлении проектами.

Лабораторное занятие № 3. Моделирование сетевого графа проекта. Определение критического пути.

1. Типы графов. Вершинные и стрелочные графы.

2. Правила построения стрелочного графа.
3. Расчет параметров сетевого графа.
4. Построение сетевого графа по выбранному проекту.

Вопрос СР: Классический подход к распределению ролей между участниками проекта.

Тема 4. Функциональные области управления проектами. (Ч.1)

На лекции рассматриваются: управление предметной областью проекта, управление проектом по временным параметрам, стоимостью и финансами проекта, управление качеством в проекте

Лабораторное занятие № 4. Стандарты по проектному менеджменту

1. Национальные стандарты по регламентации проектного управления.
2. Работа с пакетом НД по разрабатываемому проекту.
3. Оформление отчета о проделанной работе.

Вопрос СР: Календарно-ресурсное планирование.

Тема 5. Функциональные области управления проектами. (Ч.2)

На лекции рассматриваются: управление рисками, персоналом, конфликтами и безопасностью в проекте.

Лабораторное занятие № 5. Управление командой проекта

1. Правила работы в команде.
2. Методы мозгового штурма.
3. Выполнение творческого задания и оформление результатов работы.

Вопрос СР: Принципы управления денежными потоками.

Тема 6. Функциональные области управления проектами. (Ч.3)

На лекции рассматриваются: управление коммуникациями, поставками и контрактами, ресурсами и изменениями в проекте.

Лабораторное занятие № 6. Планирование бюджета проекта

1. Составляющие бюджета проекта.
2. Составление бюджета затрат н реализацию разрабатываемого проекта.

Вопрос СР: Информационная безопасность в проекте.

Тема 7. Процессы управления проектом

На лекции рассматриваются: проектно-ориентированное управление, управление системами, стадии процесса управления проектами, системный подход и интеграция в управлении проектом.

Лабораторное занятие № 7. Управление рисками проекта

1. Алгоритм экспертного анализа рисков.
2. Формирование реестра рисков (на основании ранее разработанных этапов жизненного цикла проекта) с помощью метода баланса сил.
3. Разработка матрицы вероятности и последствий рассматриваемого проекта.

Вопрос СР: Реинжиниринг как процессуально-ориентированная стратегия.

Тема 8. Информационные технологии в проекте

На лекции рассматриваются: понятие и назначение информационных технологий в проекте, информационное обеспечение управления проектами, программные средства для управления проектами.

Лабораторное занятие № 8. SWOT – анализ проекта

1. Характеристика SWOT – анализа.
2. Составить SWOT – анализ проекта с использованием матрицы взаимосвязей.

Вопрос СР: Экономические и социальные последствия осуществления проекта.

Тема 9. Эффективность управления проектами

На лекции рассматриваются: факторы, влияющие на успех проекта, причины неудач проекта, качественная и количественная оценка эффективности проектной деятельности компании, анализ исполнения проекта, показатели эффективности инвестиционных проектов, жизнеспособность проекта, организационно-экономический механизм реализации проекта.

Лабораторное занятие № 9. Технико-экономическое обоснование инвестиций (бизнес-планирование).

1. Целевое назначение технико-экономического обоснования.
2. Структура ТЭО.
3. Разработка производственного плана проекта.

Вопрос СР: Точка безубыточности проекта.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Комарова, В. В. Управление проектами: учебное пособие / В. В. Комарова. – Хабаровск: ДВГУПС, 2020. – 158 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/179375 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Масловский, В. П. Управление проектами: учебное пособие / В. П. Масловский. – Красноярск: СФУ, 2020. – 224 с. – ISBN 978-5-7638-4361-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/181645 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скорев, М. М. Экономика и управление проектами: учебное пособие / М. М. Скорев, Н. О. Шевкунов, И. П. Овсянникова. – Ростов-на-Дону: РГУПС, 2019. – 272 с. – ISBN 978-5-88814-871-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134038 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Утёмов, В. В. Стадии и функциональные области управления образовательными проектами и программами: учебно-методическое пособие / В. В. Утёмов. – Киров: ВятГУ, 2019. – 164 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147149 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Новосибирск: НГТУ, 2019. – 134 с. – ISBN 978-5-7782-3992-0. – Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Палий, Н. С. Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса: учебное пособие / Н. С. Палий. – Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. – 96 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:

https://e.lanbook.com/book/202670 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Управление проектами: учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 400 с. – ISBN 978-5-8114-9172-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/187775 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Миндлин, Ю. Б. Управление проектами: учебное пособие / Ю. Б. Миндлин, Н. А. Лебедев, О. В. Лисейкина. – Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. – 158 с. – ISBN 978-5-4443-0228-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/331373 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Кузнецова, В. Н. Управление проектами: учебное пособие / В. Н. Кузнецова. – Омск: СибАДИ, 2021. – 159 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/221351 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Куликова, Н. Н. Управление инновационными проектами: учебно-методическое пособие / Н. Н. Куликова. – Москва: РТУ МИРЭА, 2022. – 76 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/256793 (дата обращения: 12.07.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

11. Преображенская, Т. В. Управление проектами: учебное пособие / Т. В. Преображенская, М. Ш. Муртазина, А. А. Алетдинова. – Новосибирск: НГТУ, 2018. – 123 с. – ISBN 978-5-7782-3558-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/118241 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Умное управление проектами: учебное пособие / С. А. Баркалов, В. Н. Бурков, Я. Д. Гельруд [и др.]; под редакцией Д. А. Новикова. – Челябинск: ЮУрГУ, 2019. – 189 с. – ISBN 978-5-696-05051-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/146055 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Жигалова, В. Н. Методы управления проектами: учебное пособие / В. Н. Жигалова. – Москва: ТУСУР, 2018. – 80 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/313850 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Умное управление проектами: учебное пособие / С. А. Баркалов, В. Н. Бурков, Я. Д. Гельруд [и др.]; под редакцией Д. А. Новикова. – Челябинск: ЮУрГУ, 2019. – 189 с. – ISBN 978-5-696-05051-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/146055 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Гурий, П. С. Управление инвестициями и проектами: учебное пособие / П. С. Гурий. – Донецк: ДОНАУИГС, 2019. – 240 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/225830 (дата обращения: 19.09.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

По направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» перечень материально-технического обеспечения для освоения теоретического и практического курса дисциплины «Управление проектами в ресторанном деле» включает в себя:

1) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии);

2) помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ. (курсовая работа не предусмотрена).

6.2 Перечень вопросов к зачету.

1. Управление проектами за рубежом.
2. Управление проектами в современной экономике.
3. Государственная поддержка среднего и малого бизнеса.
4. Направление новых разработок по управлению проектами.
5. Признаки проекта.
6. Цели и задачи проекта
7. Факторы, воздействующие на реализацию проекта.
8. Фазы жизненного цикла проекта.
9. Основные группы процессов управления проектами.
10. Внутреннее и внешнее окружение проекта.
11. Субъекты управления проектом.
12. Типы команд в управлении проектами.
13. Типы лидеров.
14. Организационная структура компании.
15. Проблема выживания.
16. Юридические аспекты управления проектом.
17. Управление предметной областью проекта.
18. Управление проектом по временным параметрам.
19. Стоимость проекта (ее составляющие).
20. Управление денежными потоками.
21. Виды затрат.
22. Управление качеством проектов.
23. Риски в управлении проектами.
24. Группы методов, минимизирующих проектные риски.
25. Управление персоналом в проекте.
26. Управление конфликтами в проекте.
27. Управление безопасностью в проекте.
28. Управление коммуникациями в проекте.
29. Управление поставками в проекте.
30. Управление контрактами в проекте.
31. Управление ресурсами в проекте.
32. Управление изменениями в проекте.
33. SWOT – анализ проекта.
34. Проектно-ориентированное управление.
35. Системный подход в управлении проектами.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Цель проекта – это:
   a) сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта
   b) утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта
   c) комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта

2. Реализация проекта – это:
   a) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
   b) наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
   c) комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей

3. Проект отличается от процессной деятельности тем, что:
   a) процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
   b) для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
   c) процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие срока начала и окончания

4. Что из перечисленного не является преимуществом проектной организационной структуры?
   a) объединение людей и оборудования, происходящего через проекты
   b) командная работа и чувство сопричастности
   c) сокращение линий коммуникации

5. Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?
   a) проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям
   b) составление перечня недоработок и отклонений
   c) промежуточный и итоговый контроль качества с составлением отчетов

6. Метод освоенного объема дает возможность:
   a) освоить минимальный бюджет проекта
   b) выявить, отстает или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
   c) скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта

7. Какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта?
   a) 9-15 %
   b) 15-30 %
   c) до 45 %

8. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?
   a) экономические и социальные
   b) экономические и организационные
   c) экономические и правовые

9. Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:
   a) большой бюджет
   b) высокая степень неопределенности и рисков
   c) целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта

10. Что такое веха?
   a) знаковое событие в реализации проекта, которое используется для контроля за ходом его реализации
   b) логически взаимосвязанные процессы, выполнение которых приводит к достижению одной из целей проекта
   c) совокупность последовательно выполняемых действий по реализации проекта

11. Участники проекта – это:

a) потребители, для которых предназначался реализуемый проект
b) заказчики, инвесторы, менеджер проекта и его команда
c) физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта

12. Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:
a) объявляется окончание выполнения проекта
b) санкционируется начало проекта
c) утверждается укрупненный проектный план

13. Что такое предметная область проекта?
a) объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта
b) направления и принципы реализации проекта
c) причины, по которым был создан проект

14. Для чего предназначен метод критического пути?
a) для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта
b) для определения возможных рисков
c) для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта

15. Структурная декомпозиция проекта – это:
a) наглядное изображение в виде графиков и схем всей иерархической структуры работ проекта
b) структура организации и делегирования полномочий команды, реализующей проект
c) график поступления и расходования необходимых для реализации проекта ресурсов

16. Какие факторы необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта?
a) инфляцию и политическую ситуацию в стране
b) инфляцию, уровень безработицы и альтернативные варианты инвестирования
c) инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования

17. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?
a) стадия проекта
b) жизненный цикл проекта
c) результат проекта

18. В Microsoft Project есть следующие типы ресурсов:
a) материальные, трудовые, затратные
b) материальные, трудовые, временные
c) трудовые, финансовые, временные

19. Проект, который имеет лишь одного постоянного сотрудника – управляющего проектом, является … матричной структурой.
a) единичной
b) ординарной
c) слабой

20. Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?
    a) стимулирующая
    b) проектная
    c) маркетинговая

21. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и….
    a) укрупненный график
    b) матрица ответственности
    c) должностная инструкция

22. Назовите метод контроля фактически выполненных работ по реализации проекта, позволяющий провести учет некоторых промежуточных итогов для незавершенных работ.
    a) 10 на 90
    b) 50 на 50
    c) 0 к 100

23. Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и … средств.
    a) привлекаемых
    b) государственных
    c) спонсорских

24. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это … проекта.
    a) этапы
    b) стадии
    c) фазы

25. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?
    a) консолидация
    b) консорциум
    c) интеграция

26. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и …
    a) контрольных исправлений
    b) опытной эксплуатации
    c) модернизации

27. Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта?
    a) притоки
    b) активы
    c) вклады

28. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
    a) материнская

b) адхократическая
c) всеобщее управление проектами

29. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является:
a) простым
b) краткосрочным
c) долгосрочным

30. Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется … независимостью.
a) территориальной
b) финансовой
c) административной

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ИК-2.2 – Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	Знать: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	Развитие личности и профессиональная ориентация: формирование цифровой грамотности; выявление талантливой молодежи; развитие творческого потенциала обучающихся.
				Уметь: применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	
				Владеть: навыками проведения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
	4 семестр
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
	Раздел 1. Спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия	10	10	20
1	Тема 1. Водная	2	2	2
2	Тема 2. Товароведная характеристика этилового спирта	2	2	2
3	Тема 3. Товароведная характеристика водки	2	2	4
4	Тема 4. Товароведная характеристика коньяка	2	2	6
5	Тема 5. Товароведная характеристика ликероводочных изделий	2	2	6
	Раздел 2. Вино, пиво	8	8	16
6	Тема 6. Товароведная характеристика виноградного вина	2	2	4
7	Тема 7. Товароведная характеристика игристого виноградного вина	2	2	4
8	Тема 8. Товароведная характеристика фруктового вина	2	2	4
9	Тема 9. Товароведная характеристика пива	2	2	4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Спирт, водка, коньяк, ликероводочные изделия

Тема 1. Вводная.

Лекция. Цель дисциплины: освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества товаров, необходимые для профессиональной деятельности, а также создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь товаров в процессе товародвижения. Задачи дисциплины: изучение особенностей рынка алкогольной продукции на территории РФ; приобретение студентами знаний в области ассортимента и отечественной и международных классификаций алкогольной продукции; изучение основных принципов формирования качества алкогольной продукции в процессе производства и товародвижения; ознакомление с основными правовыми и нормативными документами, регулирующими производство и оборот алкогольной продукции; формирование практических навыков к проведению идентификации и товарной экспертизы алкогольной продукции.

Исторические этапы развития алкогольной продукции. Качество и безопасность алкогольной продукции. Стратегия развития алкогольного рынка в России.

Лабораторное занятие. Ознакомление с ассортиментом и ценами. Ознакомление с НТД. Оценка качества по ГОСТ. Балльная оценка.

Самостоятельная работа. Особенности состава некоторых видов алкогольной продукции.

Тема 2. Товароведная характеристика этилового спирта.

Лекция. Классификация этилового спирта. Сырье, используемое для производства этилового спирта. Особенности технологического процесса производства этилового спирта. Упаковка, маркировка, хранение этилового спирта. Показатели качества ректификованного этилового спирта

Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей этилового спирта.

Самостоятельная работа. Влияние алкоголя на организм человека.

Тема 3. Товароведная характеристика водки.
Лекция. Классификация и ассортимент водки. Требования к качеству водки. Факторы, формирующие качество водки. Упаковка, маркировка, хранение водки. Фальсификация водки.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей водки.
Самостоятельная работа. Водки стран мира. Культура пития водки. Дефекты водки. Особенности реализации водки.

Тема 4. Товароведная характеристика коньяка.
Лекция. Классификация и ассортимент коньяка. Требования к качеству коньяка. Факторы, формирующие качество коньяка. Упаковка, маркировка, хранение коньяка. Фальсификация коньяка.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей коньяка.
Самостоятельная работа. Бренди. Процессы, происходящие при выдержке коньячных спиртов. Коньяки других стран мира. Особенности приготовления коньячных виноматериалов. Получение коньячных спиртов.

Тема 5. Товароведная характеристика ликероводочных изделий.
Лекция. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий. Факторы, формирующие качество ликероводочных изделий. Упаковка, маркировка, хранение ликероводочных изделий. Краткая характеристика некоторых видов ликероводочных изделий.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей ликероводочных изделий.
Самостоятельная работа. Бальзамы, пунши, настойки. Виды ликероводочных изделий и культура потребления. Правила дегустации ликероводочных изделий. Ром. Виски. Коктейли.

Раздел 2. Вино, пиво
Тема 6. Товароведная характеристика виноградного вина.
Лекция. Классификация и ассортимент виноградного вина. Факторы, формирующие качество виноградного вина. Требования к качеству виноградного вина. Упаковка, маркировка, хранение виноградного вина. Фальсификация виноградного вина.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей виноградного вина.
Самостоятельная работа. Специальные вина. Уровни качества вина. Сущность процессов созревания и старения вина. Ароматизированные вина. Отличительные особенности винных напитков от вин. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных виноградных вин.

Тема 7. Товароведная характеристика игристого виноградного вина.
Лекция. Классификация и ассортимент игристого виноградного вина. Факторы, формирующие качество игристого виноградного вина. Упаковка, маркировка, хранение игристого виноградного вина. Требования к качеству игристого виноградного вина.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей игристого виноградного вина.
Самостоятельная работа. Газированные вина. Безалкогольное шампанское.

Тема 8. Товароведная характеристика фруктового вина.
Лекция. Классификация и ассортимент фруктового вина. Факторы, формирующие качество фруктового вина. Упаковка, маркировка, хранение фруктового вина. Требования к качеству фруктового вина.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей фруктового вина.
Самостоятельная работа. Отличительные особенности винных фруктовых напитков от фруктовых вин. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных фруктовых вин.

Тема 9. Товароведная характеристика пива.
Лекция. Классификация и ассортимент пива. Требования к качеству пива. Факторы, формирующие качество пива. Упаковка, маркировка, хранение пива. Фальсификация пива.
Лабораторное занятие. Определение органолептических показателей. Определение физико-химических показателей пива.
Самостоятельная работа. Специальные виды солода. Биохимические процессы, протекающие при затирании солода. Дрожжи в пивоварении. Зеленое пиво. Брага. Медовые напитки.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов / А.А. Вытовтов. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 576 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-004633-4. – Текст: непосредственный.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов / В.В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 752 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-003476-8. – Текст: непосредственный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: Дашков и К°, 2014. – 930 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-01955-5. – Текст: непосредственный.
4. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов колледжей и вузов экономических специальностей / Н.С. Казанцева. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2010. – 400 с. – ISBN 978-5-394-00212-0. – Текст: непосредственный.
5. Калачев, С.Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация: краткий курс лекций. Для студентов высших учебных заведений. / С.Л. Калачев, И.М. Лифиц. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2011. – 175 с. – ISBN 978-5-9916-1186-2. – Текст: непосредственный.
6. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для бакалавров / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – СПб.: Лань, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-8114-2415-3. – Текст: непосредственный.
7. Хозиев, О.А., Хозиев, А.М., Цугкиева, В.Б. Технология пивоварения: Учебное пособие. – СПб.: Лань, 2012. – 560 с. (Учебники для вузов. Специальная литература). – ISBN 978-5-8114-1224-2. – Текст: непосредственный. – Текст: непосредственный.
8. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции. Учебно-методическое пособие. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2021. – 160 с. – Текст: непосредственный и электронный
9. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Учебно-методическое пособие. Ч.2. Для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 96 с. – Текст: непосредственный.

Периодические издания

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2023. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.
2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2018. – раз в 2 мес. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.
3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2022. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.
4.Пищевая промышленность: научно-производственный журнал / учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2022. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.
5. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и

качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
6. Товаровед продовольственных товаров /учредитель ООО «Индепендент Масс Медиа»; издатель Издательский Дом «Панорама». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 2074-9678. – Текст непосредственный.
7. Пиво и напитки: научно-теоретический и производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2018. –6 раз в год.. – ISSN 2072-9650. – Текст непосредственный.
8. Виноделие и виноградарство: научно-теоретический и производственный журнал /учредитель ООО «Юнайтед Бевериджис Груп»; издатель «Евроферм». – Москва. – 2017-2022. – 6 раз в год. – ISSN 2073-3631. – Текст непосредственный.
9. Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал /учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2023. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС 64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.
Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, сушильный шкаф ШС-80, термостат ТС-80, весы аналитические, весы электронные CUW-420, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету

1. Исторические этапы развития алкогольной продукции
2. Качество и безопасность алкогольной продукции
3. Стратегия развития алкогольного рынка в России
4. Классификация этилового спирта
5. Сырье, используемое для производства этилового спирта
6. Особенности технологического процесса производства этилового спирта
7. Упаковка, маркировка, хранение этилового спирта.
8. Показатели качества ректификованного этилового спирта
9. Классификация и ассортимент водки
10. Требования к качеству водки
11. Сырье, используемое для производства водки
12. Особенности технологического процесса производства водки
13. Упаковка, маркировка, хранение водки
14. Фальсификация водки
15. Классификация и ассортимент коньяка.
16. Требования к качеству коньяка.
17. Сырье, используемое для производства коньяка.
18. Особенности технологического процесса производства коньяка
19. Упаковка, маркировка, хранение коньяка.
20. Фальсификация коньяка
21. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий
22. Сырье, используемое для производства ликероводочных изделий
23. Особенности технологического процесса производства ликероводочных изделий
24. Упаковка, маркировка, хранение ликероводочных изделий.
25. Краткая характеристика ликеров
26. Краткая характеристика наливок
27. Краткая характеристика настоек
28. Классификация виноградного вина
29. Ассортимент виноградного вина
30. Сырье, используемое для производства виноградного вина
31. Особенности технологического процесса производства виноградного вина
32. Требования к качеству виноградного вина
33. Упаковка, маркировка, хранение виноградного вина
34. Дефекты виноградного вина.
35. Болезни и недостатки вина
36. Фальсификация виноградного вина
37. Классификация и ассортимент игристого виноградного вина
38. Сырье, используемое для производства игристого виноградного вина
39. Особенности технологического процесса производства игристого виноградного вина
40. Упаковка, маркировка, хранение игристого виноградного вина
41. Требования к качеству игристого виноградного вина
42. Классификация и ассортимент фруктового вина
43. Сырье, используемое для производства фруктового вина
44. Особенности технологического процесса производства фруктового вина
45. Упаковка, маркировка, хранение фруктового вина.
46. Требования к качеству фруктового вина
47. Дефекты фруктового вина

48. Классификация и ассортимент пива
49. Требования к качеству пива
50. Сырье, используемое для производства пива
51. Особенности технологического процесса производства пива
52. Упаковка, маркировка, хранение пива
53. Дефекты пива.
54. Фальсификация пива.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. К особым водкам относятся:
A. Сибирская
B. Старорусская
C. Звезда России
D. Экстра
2. Срок хранения обыкновенных водок при температуре равной (-5 +25 °С) составляет
A. 6 месяцев
B. 1 год
C. 3 года
D. 5 лет
3. Наличие «колец жесткости» на внутренней поверхности бутылки водки свидетельствует
A. об использовании технического спирта
B. о фальсификации обычной водой
C. о некачественной фильтрации
D. о плохой мойке бутылок
4.Для снижения крепости коньячного спирта используют
A. дистиллированную воду
B. спиртованные воды
C. ароматные воды
D. душистые воды
5. Число звездочек на коньяке означает срок выдержки
A. коньячного спирта в бочке
B. коньячного спирта в бутылках
C. коньяка в бочке
D. коньяка в бутылках
6. К марочным коньякам КС относят
A. «Ереван» (Армения)
B. «Дербент» (Дагестан)
C. «Багратион» (Грузия)
D. «Белый аист» (Молдова)
7. Классический пунш приготовляют:
A. из рома, воды, сахара, чая, лимонного сока
B. из джина, вода, лимонного сока, сахара, вина
C. из коньяка, воды, сахара, ванили, вишневого сока
D. из виски, соды, газированной воды, сахарного сиропа
8. К горьким настойкам относятся:
A. анисовка, черри
B. перцовка, старка
C. зубровка, рябиновая
D. кедровка, ранет перцовый
9. Наиболее известны в мире ликеры:
A. «Кюрасо» и «Касис»
B. «Бенедиктин» и «Шартрез»
C. «Черри» и «Шоколадный флипп»
D. «Кларет» и «Амаретто ди Саранно»

10. Марочными считаются виноградные вина со сроком выдержки
A. не менее 1,5 лет перед розливом в бутылки
B. не менее 3 лет перед розливом в бутылки
C. не менее 5 лет перед розливом в бутылки
D. не менее 7 лет перед розливом в бутылки
11. О чем свидетельствует «рубашка» – плотный осадок на дне и стенках бутылок с виноградным вином?
A. о дефекте оксидазный касс
B. о дефекте железный касс
C. о длительности выдержки
D. об отмирании вина
12. К натуральным белым сухим виноградным винам относятся:
A. Телави, Каберне, Гарни
B. Фетяска, Телиани, Примэвара
C. Ркацители, Цинандали, Саперави
D. Алиготе, Рислинг, Херес столовый
13. В шампанском брют должно содержаться сахара
A. не >15 г/дм^3
B. 20-25 г/дм^3
C. 30-35 г/дм^3
D. 40-45 г/дм^3
14. Гарантийный срок хранения игристых вин составляет:
A. 12-18 мес.
B. 6-12 мес.
C. 5-6 мес.
D. 3-4 мес.
15. Назовите вещества, используемые для осветления фруктовых (плодовых) вин:
A. рыбный клей, желатин, казеин
B. яичный белок, кизельгур, юглон
C. бентонит, желатин, пагамент
D. уголь, каолин, лакфиоль
16. При фальсификации в вино добавляют синтетические красители:
A. анилиновые краски, рубинксантик
B. фуксин, нафталиновые краски
C. антраценовые краски, орсик
D. ликопин, азорубин
17. Какие вещества придают пиву красновато-коричневый цвет?
A. биотин и зеин
B. танин и ксантан
C. кетоны и хлорогеновая кислота
D. дубильные вещества и катехины
18. Пиво «Балтика» № 4 и № 6 относятся
A. к светлым сортам
B. к темным сортам
C. к полутемным сортам
D. к специальным сортам
19. При производстве пива меланоидины обуславливают
A. стойкость пива
B. прозрачность пива
C. специфический вкус пива
D. пенообразующую способность пива
20. Медовый привкус пиву придают дрожжи, зараженные
A. маммококками
B. диплококками
C. спирохетами
D. сарцинами

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ РОССИИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология;36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.01 Экономика.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. пр. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	И-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	УК № 1. И-2.З-1. Знает периодизацию всемирной и отечественной истории, ключевые события истории России и мира. УК № 1. И-2.У-1. Умеет формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории; соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий. УК № 1. И-2.У-1. Владеет навыками анализа исторических источников, правилами ведения дискуссии и полемики.	-формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения - развитие ценностных ориентиров - любовь и уважение к своему Отечеству, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины; с опорой на историко-культурные особенности Республики Северная Осетия - Алания
			И-1.3.Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	УК № 1. И-3.З-1. Знает основные информационные ресурсы для поиска информации по истории России в соответствии с	

				поставленной задачей; основные признаки соответствия выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности информации по истории России; специфические особенности и приемы работы с различными категориями исторических источников.	
				УК № 1. И-3.У-1. Умеет выбирать информационные ресурсы для поиска объективной (разноплановой) информации по истории России в соответствии с поставленной задачей; оценивать соответствие выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности информации по истории России	
				УК № 1. И-3.В-1. Владеет навыком систематизировать обнаруженную историческую информацию, полученную из разных исторических источников, в соответствии с требованиями и условиями задач; способностью определения диалектических и формально-логических противоречий при анализе исторической информации с целью определения её достоверности	
2	Межкультурное взаимодейств	УК-5 Способен воспринимать	И-5.1. Интерпретирует историю России в	УК № 5. И-1.З-1. Знает основные этапы и ключевые даты	

	ие	межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	контексте мирового исторического развития. Демонстрирует уважительное отношение к социокультурным традициям различных народов, основываясь на знании этапов исторического развития общества и культурных традиций мира	всемирной и российской истории, законы исторического развития; основы межкультурной коммуникации; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий.	
				УК № 5. И-1.У-1. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию прошлого; выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия.	
				УК № 5. И-1.В-1. **Владеет** практическими навыками анализа исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	
			И-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию. Имеет объективное предстапредставлени е о решающей роли СССР в разгроме	УК № 5. И-2.З-1. Знает основные исторические события, термины, факты и имена известных исторических деятелей, основные этапы и закономерности исторического развития российского общества и зарубежных стран;	

			фашистской Германии; понимает важность сохранения исторической правды о Второй мировой и Великой Отечественной войнах.	вклад России и народов СССР в разгром гитлеровской Германии; переломные этапы и ключевые сражения Великой Отечественной войны; героические страницы борьбы России за свободу и независимость стран Европы от фашизма; героические страницы; основы формирования российской гражданской идентичности, патриотизма; понимает важность сохранения исторической памяти; современные тенденции исторического развития России с учетом геополитической обстановки.	
				УК № 5. И-2. У-1. Умеет: выявлять общее и особенное в историческом развитии России; выявлять причины межкультурного разнообразия общества с учетом исторически сложившихся форм государственной, общественной, религиозной и культурной жизни; осмысливать процессы, события и явления в России и мире в их динамике и взаимосвязи; руководствуясь принципом историзма, формулировать и аргументированно отстаивать патриотическую позицию по проблемам отечественной истории.	
				УК № 5. И-2. В-1. Владеет: способностью воспринимать	

				межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, контексте; способностью выявления и анализа современных тенденций исторического развития России с учетом геополитической обстановки; навыками коммуникации с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм; достижениями современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин	
3	Гражданская позиция	УК-Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	И-4. Воспринимает коррупцию как социокультурный феномен, имеющий глубокие корни и развитую историческую традицию. Понимает исторические условия возникновения коррупции как социально-негативного явления. Определяет коррупцию как сложное, многоаспектное, системно-организованное общественное явление.	УК № И-4. З-1. Знает содержание термина «коррупция», понятие, виды, историю возникновения и развития коррупции; разнообразные исторические формы проявления, мздоимство лихоимство, кумовство, фаворитизм, посул и др).; причины возникновения коррупции, историю борьбы с коррупцией в разные исторические периоды в истории России в формировании гражданского общества. УК №. И-4. У-1. Умеет проводить аналогию между методами борьбы с коррупцией и конкретным историческим периодом; различать способы противодействия коррупции в истории российского государства; понимать деструктивное влияние	

				коррупции на общество.	
				УК № И-4. В-1. Владеет навыками распознавать социальные феномены и явления, которые могут рассматриваться как факторы, способствующие проявлениям коррупции; навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению; различными аспектами антикоррупционного поведения в своей профессиональной деятельности.	

Примечание: Нумерация компетенций в соответствии с ФГОС ВО

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	60	28	28
Практические (семинарские) занятия	60	32	32
Самостоятельная работа	24	84	84
Форма промежуточной аттестации	Зачет/экзамен		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам для очной и заочной формы обучения

	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно - заочная форма обучения		
		Лекции	Семинарские занятия	СРС	Лекции	Семинарские занятия	СРС	Лекции	Семинарские занятия	СРС
I	Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА	2	2		2	2	2	2	2	2
1.1.	Тема 1.1. История как наука	2	2	-	2	2	2	2	2	2
II	Раздел 2. Народы и государства на территории современной России в	4	4	-	2	2	6	2	2	6

	древности. Русь в IX – первой трети XIII вв.									
2.1.	Тема 2.1.Мир в древности. Народы и государства на территории современной России в древности.	2	2	-	2	2	6	2	2	6
2.2.	Тема 2.2. Образование государства Русь и особенности его развития до нач. XIII в.	2	2	-						
III	Раздел 3. РУСЬ В XIII–XV вв.	4	4		2	2	6	2	2	6
3.1.	Тема 3.1. Русские земли в XIII - XIV	2	2		2	2	6	2	2	6
3.2.	Тема 3.2. Формирование единого Русского государства в XV в. Европа и мир в эпоху Позднего Средневековья.	2	2							
IV	Раздел 4. РОССИЯ В XVI–XVII вв.	10	8	-	4	4	8	4	4	8
4.1.	Тема 4.1. Мир к началу эпохи Нового времени. Россия в начале XVI в.	2	2		4	4	8	4	4	8
4.2.	Тема 4.2. Эпоха Ивана IV Грозного**.**	2	2							
4.3**.**	Тема 4.3**.** Смутное время в России.	2	2							
4.4.	Тема 4.4. Основные направления внутренней политики России в XVII в.	2	2							
4.5.	Тема 4.5. Внешняя политика России в XVII в.	2	2							
V	Раздел 5. Россия в XVIII веке.	10	10	-	4	4	10	4	4	10
5.1.	Тема 5.1. Россия и мир в XVIII веке.	2	2		4	4	10	4	4	10
5.2.	Тема 5.2. Россия в эпоху преобразований Петра I	2	2							
5.3.	Тема 5.3. Эпоха «дворцовых переворотов».	2	2							
5.4.	Тема 5.4. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II	2	2							
5.4.	Тема 5.4. Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в.	2	2							
VI	Раздел 6. Российская империя в XIX – начале XX в.	12	12		4	6	10	4	6	10
6.1.	Тема 6.1. Россия первой	2	2		4	6	10	4	6	10

	четверти XIX в.									
6.2.	Тема 6.2. Россия во второй четверти XIX в. Царствование Николая I.	2	2							
6.3.	Тема 6.3. Время Великих реформ в России. Европа и мир в XIX в.	2	2							
6.4.	Тема 6.4.Внешняя политика Россия во второй половине XIX века.	2	2							
6.5.	Тема 6.5. Россия на пороге XX в.	2	2							
6.6.	Тема 6.6. Российская империя в 1907–1914 гг.	2	2							
VII	Раздел 7. Россия и СССР в советскую эпоху (1917–1991)	14	14	24	8	8	30	8	8	30
7.1.	Тема 7.1. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы.	2	2		8	8	30	8	8	30
7.2.	Тема 7.2. Советский Союз в 1920-е — 1930-е гг.	2	2							
7.3.	Тема 7.3. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма - ключевая составляющая Второй мировой войны.	2	2	12						
7.4..	Тема 7.4..Преступления нацистского режима против СССР: без срока давности.	2	2	12						
7.5.	Тема 7.5. Преодоление последствий войны. Апогей и кризис советского общества. 1945–1984 гг.	2	2							
7.6.	Тема 7.6. Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг.	2	2							
7.7.	Тема 7.7. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991).	2	2							
VIII	Раздел 8. Современная Российская Федерация (1991–2022)	4	4		2	4	12	2	4	12
8.1.	Тема 8.1. Россия в 1990-е гг.	2	2		2	2	12	2	2	12
8.2.	Тема 8.2. Россия в XXI в.	2	2							
	Итого	60	60	24	28	32	84	28	32	84

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА
ТЕМА 1.1. ИСТОРИЯ КАК НАУКА
В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: объект и предмет исторической науки; место истории в системе наук, цели и задачи ее изучения. Сущность, формы и функции исторического сознания Методология исторической науки. Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов. Роль исторических источников в изучении истории. Российская история как часть мировой истории. Археология и вещественные источники. Письменные источники. Исторический источник и научное исследование в области истории.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Сущность, формы и функции исторического сознания
2.Методология исторической науки. Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история.
3.Исторический источник и научное исследование в области истории.
4. Научная хронология и летоисчисление в истории России. Хронологические рамки истории России и ее периодизация.
5.Географические границы Российской истории в пределах распространения Российской государственности на разных этапах ее существования.
6. История России как часть мировой истории.
7. Влияние геополитического фактора на историю России.

Раздел 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX – ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII ВВ.

ТЕМА 2.1. МИР В ДРЕВНОСТИ. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ.
Евразийское пространство: природно-географические характеристики (в сопоставлении с другими регионами). Происхождение человека. Современные представления об антропогенезе. Находки остатков древних людей на территории современной России (неандертальцы, Денисовский человек). Языковые семьи. Генезис индоевропейцев. Заселение территории современной России человеком современного вида. Археологическая периодизация (каменный век, энеолит, бронзовый век, железный век). Археологические источники и их роль в истории. Важнейшие археологические открытия. Памятники каменного века на территории России. Особенности перехода от присваивающего хозяйства к производящему на территории Северной Евразии. Природно-климатические факторы и их изменения. Ареалы древнейшего земледелия и скотоводства. Распространение гончарства и металлургии. Возникновение общественной организации, государственности, религиозных представлений, культуры и искусства.
Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций. Возникновение древнейших государств в Азии и в Центральной Америке. Греческая колонизация. Полисы. Римская гражданская община (республика) и Римская империя. Античные города-государства Северного Причерноморья. Боспорское царство. Скифы. Кочевые общества евразийских степей. Возникновение христианства (исторические свидетельства об Иисусе Христе; Евангелия; Апостолы).

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Ареалы древнейшего земледелия и скотоводства. Распространение гончарства и металлургии.
2.Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций.
3Античные города-государства Северного Причерноморья. Боспорское царство.
4.Скифы. Кочевые общества евразийских степей.
5. Вопрос о славянской прародине и происхождении славян.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Подготовить сообщение на тему: «Первые орудия труда древнего человека», работа с историческими текстами, работа с картой.
2.Подготовить презентацию на тему «Мировые религии», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Культура Древнего Египта» «Культура Древней Греции» «Культура Древнего Рима»,
3.Работа с историческими текстами, работа с картой, подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Появление человека на территории современной России. Первобытная община: половозрастная организация, социальные нормы и роли членов общины, духовная и материальная культура
5.Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций. Особенности культурного развития. Христианские общины на территории поздней Римской империи: устройство, идеология
6.Великое переселение народов. Причины процесса и его последствия для античной культуры. Христианизация варваров
7.Становление христианского учения и церковной организации. Вселенские соборы. Тринитарные и христологические споры. Иконоборчество. «Фотиева схизма» и «Разделение церквей»
8.Политеистические религии на территории современной России: славянское язычество, тенгрианство народов Степи, шаманизм, даосизм и тенгрианство государства Бохай

ТЕМА 2.2 ОБРАЗОВАНИЕ ГОСУДАРСТВА РУСЬ И ОСОБЕННОСТИ ЕГО РАЗВИТИЯ ДО НАЧ. XIII в.
Исторические условия складывания государственности. Формирование новой политической и этнической карты Европы. Политогенез в раннесредневековой Европе. Походы викингов. Первые известия о *руси.* Проблема образования Древнерусского государства. «Призвание варягов» и начало династии Рюриковичей. Дискуссии по поводу так называемой норманнской теории и современные научные взгляды на проблему. Открытые археологами торгово-ремесленного поселения («протогорода»). Ладога, Гнёздово, Рюриково Городище.
Формирование территориально-политической структуры Руси. Дань и полюдье. Первые русские князья: Рюрик, Олег, Игорь, Ольга, Святослав, Владимир. Отношения с Византийской империей, странами Центральной, Западной и Северной Европы, кочевниками европейских степей. Торговые пути. Русь в международной торговле.
Принятие христианства и его значение. Причины принятия христианства из Византии. Значение византийского наследия на Руси (право, религия, культура, искусство и др.).
Предание о выборе веры Владимиром Святославичем как отражение религиозного многообразия. Христианство, ислам и иудаизм как традиционные религии России.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация.

2. Великое переселение народов. Нарастание военной активности варварских племен. Северная Азия в I тыс. Кочевые народы Азии. Великий тюркский каганат и другие тюркские государства в середине I тыс.
3. Восточная Европа в I тыс. Падение Западной Римской империи и образование германских королевств. Византийская империя. Особенности политического и социально-экономического развития
4. Основные этапы и особенности политического и социально-экономического развития Древнерусского государства в IX-XII вв.
5. Русь в середине XII — начале XIII в. Формирование земель —самостоятельных политических образований («княжеств»)
6. Соседи Древней Руси в IX-XII вв. Культурные влияния Востока и Запада на русские земли.
7. Дохристианская культура восточных славян и соседних народов.
8. Крещение Руси и его роль в дальнейшем развитии русской культуры. Формирование христианской культуры.
9. Возникновение и распространение Ислама. Арабский халифат.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами, работа с картой подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите
2.Выполнение рефератов по темам: «Варяги в истории Древней Руси». «Основные хозяйственные занятия восточных славян в Древности». «Князь и вече в Древней Руси». «Князь и дружина в Древней Руси». «Кочевники в истории Древней Руси: война и мир». «Образование государства Киевская Русь. Норманнская теория». «Характер международных связей и отношений Киевской Руси». «Борьба русского народа с иноземными агрессорами в XIII в.». «Государственная и политическая деятельность Ярослава Мудрого». «Владимир Мономах и его время». «Город и горожане в Древней Руси». «Империя Чингисхана и нашествие монголо-татар на Русь». «Литература, зодчество, иконопись в Древней Руси». «Новгородская республика в XI-XIIIвв.». «Общественный строй Древней Руси.» «Рождение русской письменности. Кирилл и Мефодий». «Русь и наследие Византии». «Человек Древней Руси в повседневной жизни». «Борьба Руси за свержение ордынского ига: основные вехи».
3.Распространение монотеистических религий на территории современной России.
4.Матримониальные союзы Рюриковичей X — начала XIII вв.: Византия, Западная и Восточная Европа, кочевой мир.
5.Кочевой мир Евразии как социокультурный и политический феномен
6.Древнерусское искусство. Зодчество. Иконописание. Фресковая живопись. Мозаика. Декоративно-прикладное искусство
7.Древнерусская письменность и книжность. Дохристианская письменность. Возникновение славянской письменности. Берестяные грамоты. Летописи

РАЗДЕЛ 3. РУСЬ В XIII–XV ВВ.

ТЕМА 3.1. РУССКИЕ ЗЕМЛИ В XIII – XIV ВВ.

Монгольская империя. Завоевания Чингисхана и его потомков. Походы Батыя в Восточную и Центральную Европу. Роль Руси в защите Европы. Возникновение под властью Орды единого политико-географического пространства на территории Северной Евразии, включая русские земли. Система зависимости русских княжеств от ордынских ханов. Итальянские фактории в Причерноморье и их роль в международных отношениях и торговле. Южные и западные русские земли. Возникновение Литовского государства и включение в его состав части русских земель.

Северо-западные земли. Эволюция республиканского строя в Новгороде и Пскове. Вече, выборные должностные лица. Роль князя. Новгород в системе балтийских связей. Республики и городские коммуны Католическая церковь в XIII–XIV вв. Папство. Ордена крестоносцев и отношения с ними русских земель. Александр Невский и противостояние экспансии с Запада (Невская битва, Ледовое побоище). Споры в науке и публицистике о его «историческом выборе» между Западом и Востоком. Княжества Северо-Восточной Руси. Борьба за великое княжение Владимирское. Противостояние Твери и Москвы. Михаил Ярославич Тверской как великий князь всея Руси. Усиление Московского княжества. Дмитрий Донской. Куликовская битва. Куликовская битва и ее отражение в древнерусской книжности и исторической памяти. Походы Тохтамыша, Тамерлана и Едигея на Русь. Отношения Руси и Орды: современные научные представления и спорные вопросы. Причины длительности ордынского владычества над русскими землями. Закрепление первенствующего положения московских князей в Северо-Восточной Руси. Перенос митрополичьей кафедры в Москву. Роль православной церкви в ордынский период русской истории. Сергий Радонежский. Народы и государства степной зоны Восточной Европы и Сибири в XIII–XV вв.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Мир кочевников. Великая степь в XII в.; объединение монголов и формирование державы Чингисхана.
2. Южные и западные русские земли. Возникновение Литовского государства и включение в его состав части русских земель.
3. Католическая церковь в XIII–XIV вв. Создание Духовно-рыцарских орденов и завоевание Прибалтики.
4. Александр Невский и противостояние экспансии с Запада (Невская битва, Ледовое побоище). Споры в науке и публицистике о его «историческом выборе» между Западом и Востоком.
5.Предпосылки консолидации земель Северо-Восточной Руси. Начало объединения и центры объединения Руси.
6. Русь в княжение Дмитрия Донского. Начало борьбы Москвы с Ордой.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Составление политического портрета исторических личностей: «Владимир-язычник и Владимир-христианин: два исторических образа». «Александр Невский –государственный лидер и полководец». «Дмитрий Донской – государственный деятель и полководец».
2.Восстание в Твери против баскака Чолхана (Щёлкана).
3.Битва на реке Пьяна. Обсудите видеолекцию К.А. Жукова «Русская военная археология XIII-XV вв.» https://mediashm.ru/?p=8399
4.Формирование служилого сословия – дворянства. Воинская культура России позднего Средневековья – посмотрите и обсудите видеолекцию https://postnauka.ru/video/98110
5.Причины и основные направления монгольских завоеваний.
6.Политическое, экономическое, социальное и этно-конфессиональное устройство Улуса Джучи (Золотой Орды) и постордынских государств (Казанского ханства, Ногайской Орды и др.).
7.Социально-гуманитарные знания народов региона в XIII-XV вв.
8.Процесс образования Золотой Орды. Посмотрите фильм «Орда» или «Монгол», обсудите увиденное, детали.

ТЕМА 3.2. ФОРМИРОВАНИЕ ЕДИНОГО РУССКОГО ГОСУДАРСТВА В XV В. ЕВРОПА И МИР В ЭПОХУ ПОЗДНЕГО СРЕДНЕВЕКОВЬЯ.
Образование национальных государств в Европе: общее и особенное. Раннее формирование единого государства (Франция, Англия). Фактор борьбы с внешней

угрозой (Арабское владычество и Реконкиста в Испании). Наднациональные государственные образования (Священная Римская империя). Консервация раздробленности в Италии и Германии.
Византия эпохи Палеологов. Флорентийская уния. Завоевание Константинополя османами. Падение Византийской империи. Особенности политического развития стран Восточной и Южной Азии. Страны Черной Африки. Америка. Цивилизации Мезоамерики. Расцвет державы инков. Великое княжество Литовское в XIV–XV вв. Грюнвальдская битва. Польско-литовская уния и судьбы западно-русских земель. Роль русского языка западного извода и русской письменности в культуре и повседневной жизни Великого княжества Литовского. Объединение русских земель вокруг Москвы. Дискуссии об альтернативных путях объединения русских земель. Династическая война в Московском княжестве второй четверти XV в. Великий Новгород и Псков в XV в.: политический строй, отношения с Москвой, Тевтонским орденом в Ливонии, Ганзой, Великим княжеством Литовским. Падение Константинополя и изменение церковно-политической роли Москвы в православном мире. Возникновение доктрины «Москва — третий Рим». Иван III. Присоединение Новгорода и Твери.
Нарастание центробежных тенденций в Орде и ее распад на отдельные политические образования. Стояние на Угре. Ликвидация зависимости Руси от Орды. Расширение международных связей Российского государства. Основные достижения мировой культуры в эпоху Средневековья. Взлет культуры стран ислама в Раннее Средневековье, ее роль в сохранении и передаче наследия античного мира.
Принятие общерусского Судебника. Положение крестьян по Судебнику 1497 г. (Юрьев день). Формирование аппарата управления единого государства. Двор великого князя, государственная символика. Церковь и великокняжеская власть. Иосифляне и нестяжатели. Неортодоксальные религиозные течения. «Новгородско-московская ересь».
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Византия эпохи Палеологов. Флорентийская уния. Завоевание Константинополя османами.
2. Объединение русских земель вокруг Москвы. Дискуссии об альтернативных путях объединения русских земель
3. Борьба князей московского дома за великокняжеский престол. во второй четверти XVвека.
4. Правление Ивана III. Ликвидация зависимости Руси от Орды.
5. Церковь и великокняжеская власть. Возникновение доктрины «Москва — третий Рим». Иосифляне и нестяжатели.
6. Основные достижения мировой культуры в эпоху Средневековья.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:
1.Составление политического портрета исторических личностей: «Иван III и его роль в российской истории».
2. Презентация на тему: «Культура Возрождения, ее отличительные черты. Формирование культуры Нового времени. Ренессанс и барокко в Западной Европе».
3.Московские удельные князья XIII-XV вв. Посмотрите видеолекцию В.А. Кучкина «Межкняжеские отношения на Руси (XII-XV вв.)» https://mediashm.ru/?p=8513
4.Присоединение к Москве Тверского княжества (1485). Обсудите видеосюжет Н.Г. Петрова «Древняя Русь. Тверь – соперник Москвы» в программе «Час истины» https://www.365days.ru/video/chas-istiny/drevnyaya-rus-tver-sopernik-moskvy.html
5.Стояние на реке Угре. Посмотрите видеолекцию А.А. Горского «Русь и Орда, XIII-XV вв.» https://mediashm.ru/?p=8510
6.Лествичная система наследования престола. Посмотрите видеолекцию Пчелов Е.В. Генеалогия Рюриковичей и их потомков с древности до наших дней, обсудите.

ttps://www.culture.ru/live/movies/3008/genealogiya-ryurikovichei-i-ikh-potomkov-s-drevnosti-do-nashikh-dnei
7.Принцип майората как порядок наследования престола по нисходящей мужской линии. Прослушайте аудиолекцию Р.В. Зарапина «Иван Данилович Калита» https://compass.historyrussia.org/periodizatsiya-na-puti-k-rossijskomu-gosudarstvu-do-xv-veka-vklyuchitelno/periodizatsiya-na-puti-k-rossijskomu-gosudarstvu-do-xv-veka-vklyuchitelno-personalii.html?start=11

РАЗДЕЛ 4. РОССИЯ В XVI–XVII вв.

ТЕМА.4.1 МИР К НАЧАЛУ ЭПОХИ НОВОГО ВРЕМЕНИ. РОССИЯ В НАЧАЛЕ XVI В.

Происхождение понятия «Новое время», хронологические рамки и периодизация. Великие географические открытия. Открытие Америки. Первые кругосветные путешествия. Испанская конкиста в Америке и проникновение португальцев в Индию, Китай и Японию. Первые колониальные империи. Начало африканской работорговли. Смещение основных торговых путей в океаны. Расцвет пиратства. Золотые и серебряные рудники, их значение для мировой экономики. «Революция цен». Становление капиталистических форм производства и обмена в Западной Европе, «Второе издание крепостничества» в странах к Востоку от Эльбы.

Завершение объединения русских земель под властью великих князей московских (включение в состав их владений Брянска, Северских земель, Пскова, Смоленска и Рязани). Внешняя политика Российского государства в первой трети XVI в. Военные конфликты с Великим княжеством Литовским, Крымским и Казанским ханствами. Великий князь Василий III Иванович. Усиление великокняжеской власти. Формирование аппарата центрального управления. Боярская дума. Первые приказы. Укрепление власти великого князя московского. Ликвидация удельной системы. Завершение формирования доктрины «Москва — Третий Рим», формула монаха Филофея.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1. Формирование национальных государств в Европе. Понятие и отличительные черты абсолютизма.
2.Великие географические открытия. Открытие Америки. Первые кругосветные путешествия.
3. Реформация и контрреформация в Европе. Крестьянская война в Германии. «Охота на ведьм». Религиозные войны во Франции. «Варфоломеевская ночь».
4. Правление Великого князя Василия III Ивановича.
5. Внешняя политика Российского государства впервой трети XVI в. Народы Кавказа в условиях противостояния Ирана и Османской империи. Расширение связей с Россией.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Иерархия в РПЦ. Как устроено управление в православной церкви. Обсудите сходства и отличия католицизма и православия. «Своя» и «чужая» святость в Средневековой Руси рассказывает историк Аркадий Тарасов https://postnauka.ru/video/71437
2.Составление политического портрета исторических личностей: «Василий III и его роль в российской истории».
3. Презентация на тему; «Основные направления внешней политики Российского государства в первой трети XVI в».

ТЕМА 4.2 ЭПОХА ИВАНА IV ГРОЗНОГО.

Регентство великой княгини Елены Глинской. Период боярского правления. Принятие Иваном IV царского титула, закреплявшее представление о наследовании правителями России статуса византийских императоров. Правительство «Избранной рады». Оформление приказной системы органов центрального управления. Земская реформа —

складывание органов местного самоуправления. Первые Земские соборы, вопрос о сословном представительстве в Российском государстве. Принятие общерусского Судебника 1550 г. «Стоглавый собор» 1551 г. и усиление зависимости Русской православной церкви от государства. Реорганизация войска — Уложение о службе, формирование стрелецких полков. Падение правительства «Избранной рады».
Опричнина. Споры о причинах и характере опричнины в исторической науке. Послания Ивана Грозного о сущности самодержавной власти. Переписка с князем Андреем Курбским. Опричный террор. Разорение крупнейших северо-западных городов России — Новгорода и Пскова. Отмена опричнины. Последние годы царствования Ивана Грозного.
Внешняя политика Российского государства. Военные столкновения с Великим княжеством Литовским (Речью Посполитой) и Швецией. Ливонская война: задачи войны и причины поражения России. Расширение политических и экономических контактов со странами Европы. Начало морской торговли с европейскими странами через гавани Белого моря. Включение в состав России земель Казанского и Астраханского ханств. Походы на Крым и набеги крымских ханов на русские земли. Молодинская битва и ее историческое значение. Усиление российского влияния на Ногайскую орду и государственные образования Северного Кавказа. Поход атамана Ермака Тимофеевича и начало присоединения Западной Сибири.
Социально-экономическое развитие страны. Аграрный характер экономики Российского государства. Преобладание традиционных способов земледелия и натурального хозяйства. Развитие ремесленного производства, специализации городского ремесла и внутренней торговли. Хозяйственная специализация регионов Российского государства. Внешняя торговля со странами Азии и Европы. Начало расцвета городов на волжском и беломорском торговых путях и упадка Новгорода и Пскова.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1. Экономический кризис в Российском государстве конца XVI в.
2. Социальные и политические мотивы закрепощения крестьян. Крепостное право и поместное войско.
3. Династическая ситуация после кончины Ивана Грозного. Царствование Федора Ивановича.
4. Правление боярина Бориса Федоровича Годунова. Учреждение патриаршества.
5. Пресечение царской династии Рюриковичей. Земский собор и избрание на престол Бориса Годунова.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Выполнение рефератов по темам: «Опричнина Ивана Грозного. Причины, сущность, последствия». «Освоение Сибири. Характер русской колонизации».
2.Составление политического портрета исторических личностей: «Иван Грозный – человек и политический деятель».

ТЕМА 4.3. СМУТНОЕ ВРЕМЯ В РОССИИ.
Дискуссия о причинах и хронологии Смутного времени в России. Периодизация Смуты. Начало Смутного времени. Предпосылки системного кризиса Российского государства в начале XVII в. Обострение социально-экономической ситуации. Голод 1601–1603 гг. Падение легитимности власти царя Бориса Годунова. Развитие феномена самозванства. Династический этап Смутного времени.
Вторжение войска Лжедмитрия на территорию Российского государства при поддержке правящих кругов Речи Посполитой и Ватикана. Переход на его сторону населения южных и юго-западных уездов страны. Начало гражданской войны. Смерть Бориса Годунова и воцарение Лжедмитрия I. Внутренняя и внешняя политика самозванца. Свержение Лжедмитрия I.

Углубление и расширение гражданской войны. Царствование Василия IV Ивановича Шуйского. Восстание против него населения южнорусских и поволжских уездов Российского государства. Социальные противоречия как движущая сила в гражданской войне. Повстанческое войско Ивана Болотникова. Разгром восставших. Лжедмитрий II и его поход под Москву. «Воровской» лагерь в Тушино. Участие в движении самозванца отрядов из Речи Посполитой. Поддержка самозванца в центральных и северо-западных уездах страны. Оборона Троице-Сергиева монастыря. Русско-шведский договор о военном союзе. Официальное вступление Речи Посполитой в войну против Российского государства. Оборона Смоленска. Разгром Тушинского лагеря Лжедмитрия II. Поражение русского войска в Клушинском сражении. Низложение царя Василия Шуйского. Иностранная интервенция как составная часть Смутного времени. Кульминация Смуты. Договор о передаче престола польскому королевичу Владиславу. Договоры 1610 г. об избрании на престол королевича Владислава: перспектива ограничения царской власти боярской аристократией. Споры ученых о возможности включения России в русло центральноевропейской (польской) политической модели.

Подъем национально-освободительного движения. Формирование Первого ополчения. Воззвания патриарха Гермогена. Восстание в Москве. Падение Смоленска. Захват Великого Новгорода и северо-запада страны шведскими войсками. Конфликт в рядах Первого ополчения. Образование Второго ополчения. Освобождение столицы. Земский собор 1613 г. Избрание на престол Михаила Федоровича Романова: консенсус или компромисс?

Завершение Смутного времени. Установление власти нового царя на территории страны. Военные действия против войск Речи Посполитой и Швеции. Русско-шведские переговоры и заключение Столбовского мирного договора. Потеря выхода к берегам Балтийского моря. Поход войска королевича Владислава и запорожского гетмана П. Сагайдачного на Москву. Заключение Деулинского перемирия с Речью Посполитой. Утрата Смоленской и Северской земли. Цена первой в истории России гражданской войны.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1. Периодизация Смуты. Начало Смутного времени.
2.Развитие феномена самозванства. Начало гражданской войны. Воцарение Лжедмитрия I. Внутренняя и внешняя политика самозванца.
3. Углубление и расширение гражданской войны. Царствование Василия IV Ивановича Шуйского.
4. Повстанческое войско Ивана Болотникова. Лжедмитрий II и его поход под Москву.
5. Иностранная интервенция и подъем национально-освободительного движения.
6. Избрание на престол Михаила Федоровича Романова. Завершение Смутного времени.
7. Западное влияние в русской культуре XVII в. и основные каналы его проникновения.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Создание презентации по теме «Смутное время и его последствия», работа с историческими текстами, работа с картой, подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите

2.Выполнение рефератов по темам: «Борьба русского народа с польской и шведской интервенцией в годы Смуты». «Церковь и государство в России XVII в. Раскол в Русской православной церкви». «Воссоединение России и Украины». «Восстание под предводительством С. Разина». «Государственное устройство России в XVII в.».

3.Составление политического портрета исторических личностей: «Боярин Борис Федорович Годунов.

ТЕМА 4.4. .ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ВНУТРЕННЕЙ ПОЛИТИКИ РОССИИ В XVII В.

Социально-экономическое развитие России в XVII в. Восстановление разрушенной в Смутное время экономики страны. Возрождение прежней фискальной системы наряду с взиманием экстраординарных налогов. Преодоление демографического провала эпохи Смуты. Продвижение российских границ на восток до берегов Амура и Тихого океана. Освоение огромных пространств Сибири русскими землепроходцами и крестьянами, историческое значение этого процесса.

Развитие торговли и ремесла. Углубление специализации отдельных районов, развитие торговых связей между разными районами страны, появление ярмарок всероссийского значения. Политика правительства в сфере внутренней и внешней торговли. Первые мануфактуры. Социальный статус их владельцев и характер привлечения рабочей силы.

Общественные потрясения и трансформации XVII в. Продолжение политики «закрепощения сословий». Ограничение мобильности посадского населения городов. Бессрочный сыск беглых и окончательное закрепощение крестьянства. Соляной бунт в Москве и серия городских бунтов на юге и севере страны, Псковско-Новгородское восстание, Медный бунт в Москве. Казацко-крестьянское восстание под руководством Степана Тимофеевича Разина. Соловецкое восстание.

Политическое развитие Российского государства. Царь Михаил Федорович. Правительство патриарха Филарета.

Царь Алексей Михайлович. Укрепление абсолютистских тенденций. Соборное уложение 1649 г. — общерусский свод законов. Ослабление позиций Боярской думы. Прекращение созывов Земских соборов. Укрепление приказной системы государственного управления. Патриарх Никон. Спор о взаимоотношениях «священства и царства». Церковная реформа и раскол Русской православной церкви. Старообрядчество.

Царь Федор Алексеевич. Планы реформ в сфере управления и социальной политики. Отмена местничества.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1.Социально-экономическое развитие России в XVII в.

2. Общественные потрясения и трансформации XVII в. Продолжение политики «закрепощения сословий».

3 Политическое развитие Российского государства. Царь Михаил Федорович. Правительство патриарха Филарета.

4. Царь Федор Алексеевич. Планы реформ в сфере управления и социальной политики. Отмена местничества.

5. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви. Старообрядчество.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Создание презентации по теме «Церковная реформа и раскол Русской православной церкви», работа с историческими текстами, работа с картой, подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите

3.Составление политического портрета исторических личностей: «Царь Михаил Федорович». «Правительство патриарха Филарета». «Царь Алексей Михайлович».

ТЕМА 4.5. ВНЕШНЯЯ ПОЛИТИКА РОССИИ В XVII В.

Внешняя политика. Восстановление утраченных в Смутное время позиций на международной арене. Смоленская война с Речью Посполитой. Строительство крепостей и укрепленных линий на южных и восточных рубежах Российского государства. Белгородская черта и ее роль в обеспечении безопасности южных границ и освоении новых земель. Обострение ситуации в Речи Посполитой. Усиление национального, социального и религиозного гнета на западно-русских землях в составе Речи Посполитой.

Восстание под руководством Богдана Хмельницкого. Переяславская рада и решение о включении Украины в состав Российского государства. Русско-польская война. Андрусовское перемирие. Возвращение Смоленских и Северских земель в состав России, присоединение Левобережной Украины и Киева. Основные задачи внешней политики на северо-западном направлении и на юге (русско-турецкая война, Бахчисарайский мирный договор).
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Русско-польская война. Присоединение Левобережной Украины и Киева.
2.Основные задачи внешней политики на северо-западном направлении и на юге (русско-турецкая война, Бахчисарайский мирный договор).
3. Международные отношения в XVII в. Экономические мотивы и религиозный фактор во внешней политике.
4. Тридцатилетняя война (1618–1648) и Вестфальский мирный договор.
5. Османская империя и ее противостояние со странами Европы.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Создание презентации по теме «Присоединение Левобережной Украины и Киева», «Османская империя: расцвет и упадок».
2.Работа с историческими текстами, работа с картой, подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите.
3.Составление политического портрета исторических личностей: «Царь Михаил Федорович». «Правительство патриарха Филарета». «Царь Алексей Михайлович».
4.Термины, связанные с русской культурой XVII века. Обмирщение культуры, секуляризация сознания, московское барокко, парсуна, ассамблеи.
5.Экономическая, социальная и культурная политика царского правительства на завоеванных территориях в XVI-XVII вв.
6.Социально-гуманитарные знания народов Северного Кавказа в XVI-XVII в.

РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVIII ВЕКЕ.
ТЕМА 5.1. РОССИЯ И МИР В XVIII ВЕКЕ.
Основные тенденции мирового развития в XVIII веке. Общее и особенное в положении различных слоев общества в европейских странах и России. Модернизация в Европе. Научная революция. Промышленная революция. XVIII век-эпоха Просвещения. Понятие «Просвещение». Теория естественного равенства. «Общественный договор». «Народный суверенитет»; Культ Разума. Идея прогресса. Трансформация абсолютных монархий. Парламентская монархия в Англии. Наследственные и выборные монархии. Трансформация представлений о государстве. Идеи правового государства. Принцип разделения властей. Просвещенный абсолютизм. Модернизация как переход от традиционного к индустриальному обществу. Технический прогресс и промышленный переворот. Запад и Восток в XVIII в.: многообразие цивилизаций, их сходство и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком. Проблема «равновесия» в рамках европейского «концерта» держав, устойчивые союзы, противоречия и конфронтация. Габсбурги во главе Священной Римской империи. Ситуация в Германии. Усиление Пруссии. Рост экономического и военно-морского могущества Великобритании. Англо-французское противостояние. Семилетняя война и «дипломатическая революция» середины XVIII в. Колониальный период в истории Северной Америки. Война английских колоний за независимость. Образование Соединенных Штатов Америки. Декларация независимости США.
Французская революция конца XVIII в. Декларация прав человека и гражданина. Якобинская диктатура, ее падение. Термидор. Приход к власти Наполеона Бонапарта. Борьба европейских держав против Французской революции и агрессивных устремлений

постреволюционных властей Франции. Колониальный период в истории Латинской Америки. Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Османская империя. Индия. Крушение империи Великих Моголов. Борьба европейских колонизаторов за доминирование. Ослабление Османской империи. Иран: периоды нестабильности. Китай. «Золотой» век эпохи правления маньчжурской династии Цин. Внешнеполитическая активность в отношении сопредельных территорий. «Закрытие» Китая. Международная торговля. Работорговля.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Основные тенденции мирового развития в XVIII веке. Модернизация в Европе.
2.XVIII век-эпоха Просвещения. Понятие «Просвещение».
3.Общее и особенное в положении различных слоев общества в европейских странах и России. Россия в XVIIIв.
4.Предпосылки Петровских реформ. Борьба Петра и Софьи за власть.
5.Петр I в 1689-1694 гг. Борьба Петра и Софьи за власть.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Создание презентации по теме «Эпоха Возрождения». «Эпоха Просвещения».
2.Работа с историческими текстами, работа с картой подготовка к практическому занятию,
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.

ТЕМА 5.2. РОССИЯ В ЭПОХУ ПРЕОБРАЗОВАНИЙ ПЕТРА I
Необходимость преобразований. Методы, средства, принципы, цели реформ. Проблема цены преобразований.
Вопросы о программе и планомерности преобразований. Роль государства и верховной власти в осуществлении реформ. «Эволюционный» и «революционный» форматы преобразований. Перемены в структуре российского общества. Консолидация служилых чинов по отечеству в единое дворянское сословие («шляхетство»): причины трансформации его прав и обязанностей. Указ о единонаследии. Табель о рангах.
Политика по отношению к купечеству и городу: расширение самоуправления и усиление налогового гнета («налоги в обмен на права»).
Введение подушной подати и социальные последствия этой реформы. Упорядочивание крестьянского сословия и его новая стратификация: владельческие, государственные и дворцовые крестьяне. Проведение первой переписи и введение ревизий как инструментов фискального контроля. Подушная подать и крепостное право. Общее и особенное в положении различных слоев общества в европейских странах и России.
Преобразования в области государственного управления. Основные принципы и результаты: усиление самодержавной власти, централизация, развитие бюрократии. Пропаганда и практика этатизма. Генеральный регламент и регламенты коллегий. Табель о рангах и ее роль в реализации принципа личной выслуги в бюрократии и в армии. Отличия за заслуги на службе государству. Первые ордена. Контроль и надзор (прокуратура и фискалы). Прекращение деятельности Боярской думы, временные органы совещательного характера. Образование Сената, возрастание его роли в системе центрального управления. Приказная система в правление Петра I и ее угасание. Учреждение коллегий: усиление централизации управления с одновременным использованием принципа коллегиальности принятия решений.
Реформы местного управления. Первая и вторая областные реформы. Поиск решений финансовых проблем на первом этапе Северной войны, меры чрезвычайного и временного характера. Решение фискальных проблем, укрепление единоначалия, попытки создания местных судебных органов.
Расширение самоуправления в городах (от «бурмистрской» реформы к созданию Главного магистрата).

Основание Санкт-Петербурга, становление его в качестве столицы Российской империи. Роль Москвы в системе имперской власти и идеологии. Военная реформа Петра I. Строительство регулярной армии. Рекрутские наборы. Создание военного флота.
Внешняя политика Петра I. Международное положение России к концу XVII в. и основные задачи ее внешней политики. «Вечный» мир с Польшей и русско-турецкая война 1686–1700 гг. Крымские походы. Взятие Казы-Кермена и Азова. Изменение главного вектора внешней политики России на рубеже XVII и XVIII вв. Борьба за выход к Балтике — главная внешнеполитическая задача Петра I. Северная война 1700–1721 гг. Победы российской армии: взятие Нотебурга, Дерпта, Нарвы, Риги; битва при деревне Лесной. Полтавская битва и ее историческое значение. Победы флота у мыса Гангут и острова Гренгам. Завершение Северной войны. Ништадтский мир и его итоги.
Восточная политика Петра I. Прутский поход 1711 г. Каспийский поход 1722–1723 гг. Поиски путей в Индию. Взаимоотношения с Китаем (Нерчинский договор 1689 г., договор о торговых контактах через Кяхту). Реформы в дипломатической сфере. Организация постоянных представительств в зарубежных странах. Организация консульств. Экономическое развитие. Политика меркантилизма и протекционизма, ее специфика для России (в сравнении с Англией, Францией). Особенности и противоречия развития тяжелой и легкой промышленности: поддержка государства, использование зависимого труда. Создание новых промышленных районов: строительство заводов, мануфактур, верфей. Возникновение и развитие металлургии Урала. Внутренняя и внешняя торговля. Первый таможенный тариф (1724). Начало сооружения водно-транспортных систем. Вышневолоцкая система. Ладожский канал. Денежная реформа.
Социальный протест. Стрелецкие восстания 1682, 1689, 1698 гг. — волнения низов или борьба элит. Причины, основные участники, масштабы и цели восстаний в Астрахани, Башкирии, на Дону. Кондратий Булавин. Старообрядческое движение (Петр — «антихрист»). Сопротивление реформам: осознанная оппозиция или стихийное недовольство. «Дело» царевича Алексея: разрыв сына с отцом или реальный заговор.
Государство и церковь в эпоху Петра I. Монастырский приказ, начало секуляризации имущества и идеологии. Отмена патриаршества, учреждение Синода. Зарождение практики религиозной терпимости. Противоречия в положении представителей других религий (мусульмане, буддисты, иудеи) и инославных конфессий (католики, протестанты). Преобразования в области культуры и быта. Интенсивное развитие светской культуры. Активизация западноевропейских культурных заимствований. Перестройка повседневной жизни горожан и знати по европейскому образцу. Изменение положения женщин. Появление светских праздников и развлечений.
Распространение стиля барокко. Перенесение на русскую почву западной архитектуры, живописи и музыки. Открытие первого общедоступного театра. Создание гражданского шрифта и начало книгоиздательства на русском языке. Возникновение прессы.
Развитие образования и создание условий для научных исследований и их начало. Открытие первого высшего учебного заведения — Славяно-греко-латинской академии — и ее значение в развитии просвещения в эпоху Петра I. Создание светских учебных заведений. Перевод научной литературы. Начало научного коллекционирования (Кунсткамера), указ о создании Академии наук. Дискуссии о результатах и историческом значении реформ Петра I.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1. Реформы территориального деления России и органов власти на местах.
2.Преобразование центральных органов власти.
3.Военная реформа. Строительство регулярной армии. Рекрутские наборы. Создание военного флота.
4.Налоговая реформа, введение подушной подати.
5.Усиление крепостничества.

6.Экономическая политика правительства.
7.Окончательное оформление абсолютизма в России.
8. Государство и церковь в эпоху Петра I.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Создание презентации по теме «Итоги преобразований Петра Великого».
2.Работа с историческими текстами.
3.Работа с картой подготовка к практическому занятию, оформление практической работы, подготовка к защите

ТЕМА 5.3. ЭПОХА «ДВОРЦОВЫХ ПЕРЕВОРОТОВ». 1725–1762 ГГ.
Вопрос о продолжении преобразований Петра I его преемниками. Сохранение основных параметров курса внутренней и внешней политики, определенной Петром I.
Предпосылки и основные факторы политической нестабильности в России после Петра I. Незавершенность преобразований в системе управления. Роль армии и гвардии. Фаворитизм. Неопределенность в престолонаследии. «Верхушечный» характер перемен во власти. Группировки внутри политической элиты в борьбе за власть. Противостояние «старой» и «новой» знати. Приверженцы различных ветвей правящей династии.
Насильственная смена правящих монархов (свержение Иоанна Антоновича и Петра III), отстранение от власти фактических правителей А. Д. Меншикова, Э. И. Бирона. Приход к власти Анны Иоанновны, «затейка верховников», попытка ограничения самодержавия, цели ее сторонников и причины провала. Правление Анны Иоанновны, особенности ее внутренней политики. «Бироновщина» — суть явления, вопрос о «немецком засилье».
Правление Елизаветы Петровны. Укрепление позиций дворянства. Меры в сфере экономики (распространение монополий, отмена внутренних торговых пошлин, учреждение дворянского и купеческого банков, протекционизм во внешней торговле, налоговая политика). Петр III — результаты его кратковременного правления в сфере внутренней политики, «Манифест о вольности дворянской». Внешнеполитические акции Петра III. Недовольство его политикой в среде российского дворянства, армии, церкви. Причины свержения Петра III. Внешняя политика России в 1730-1761 гг.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Правление Екатерины I. Сохранение основных параметров курса внутренней и внешней политики, определенной Петром I.
2.Правление Петра II. Противостояние «старой» и «новой» знати.
3. Правление Анны Иоанновны. Особенности ее внутренней и внешней политики. «Бироновщина».
4. Правление Елизаветы Петровны.
5. Внутренняя и внешняя политика Петра III
6. Общая характеристика внешней политики.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.

ЛЕКЦИЯ 5.4. РОССИЯ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XVIII В. ЭПОХА ЕКАТЕРИНЫ II
Вопрос о просвещенном абсолютизме в России. Взгляды российских мыслителей по актуальным политическим и социальным проблемам. Журналы и публицистика. Н. И. Панин. М.М. Щербатов. Крестьянский вопрос в журналах Н. И. Новикова. Идеи А. Н. Радищева. Распространение масонства. Уложенная комиссия 1767–1769 гг. Цели созыва,

результаты работы. Укрепление самодержавной власти: идеология и практика. Реформа Сената, эволюция центральных отраслевых органов управления.
Губернская реформа Екатерины II. Ее предпосылки. Основное содержание: создание отдельных от администрации судебных органов, отраслевые учреждения на местах, привлечение сословий к местному управлению. Крепостное хозяйство и крепостное право в системе хозяйственных и социальных отношений. Положение крестьянства и права владельцев крепостных крестьян. Вопрос о крепостном праве и положении крестьян в политике Екатерины II. Обострение социальных противоречий. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Его причины, движущие силы. Казаки, народы Урала и Поволжья. Участие крепостных крестьян в период наивысшего подъема восстания. Цели и идеология восставших. Формирование сословной структуры российского общества. Положение дворянства: привилегии «благородного сословия» и политика правительства по укреплению роли дворянства в качестве господствующего сословия. Купечество. Гильдейское купечество: привилегии и обязанности. Реформа города и ее суть с точки зрения создания общей социальной среды и самоуправления.
Взаимоотношения государства и церкви. Секуляризация церковных владений, ее последствия для дальнейшей жизни монастырей. Национальная и конфессиональная политика Российской империи. Привлечение в Россию выходцев из стран Западной Европы и балканского региона. Роль колонистов и эмигрантов в развитии сельского хозяйства, ремесла, промышленности и культуры России.
Политика по отношению к старообрядцам, лицам инославных и нехристианских конфессий. Национальная политика. Включение в состав российского дворянства представителей верхушки нерусских народов и территорий, вошедших в состав империи. Ликвидация Гетманства на Левобережной Украине, Запорожской Сечи. Вхождение в состав России Младшего и Среднего казахских жузов. Взаимоотношения с калмыками, народами Северного Кавказа и Закавказья. Сибирь в XVIII в. Освоение Северо-Западной Америки. Создание Российско-Американской компании.
Экономическая политика правительства. Развитие промышленности и торговли в условиях сохранения крепостнического режима. Появление ассигнаций. Промышленные предприятия: их владельцы, характер применяемой рабочей силы. Оброчная и барщинная форма крепостного хозяйства, их взаимосвязь с развитием рынка и крупного производства. Отходничество крестьян. Развитие инфраструктуры экономики. Ярмарки и их роль в развитии внутреннего рынка. Транспортные коммуникации: «почтовые» дороги, водно-транспортные системы. Россия в системе европейского и мирового рынка.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1. Уложенная комиссия 1767–1769 гг. Цели созыва, результаты работы.
2. Губернская реформа Екатерины II. Ее предпосылки. Основное содержание.
3. Формирование сословной структуры российского общества. Положение дворянства: привилегии «благородного сословия» и политика правительства по укреплению роли дворянства в качестве господствующего сословия.
4.Развитие просвещения, науки и культуры.
5.Наступление на свободомыслие в конце царствования Екатерины II.
6. Взаимоотношения государства и церкви. Секуляризация церковных владений, ее последствия для дальнейшей жизни монастырей.
7. Идеология Просвещения и ее влияние на развитие русской культуры XVIII в.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Создание презентации по теме «Итоги правления Екатерины II».

ТЕМА5.5.ВНЕШНЯЯ ПОЛИТИКА РОССИИ СЕРЕДИНЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XVIII В.

Внешняя политика России середины во второй половины XVIII в. Россия — как одна из ведущих держав на международной арене. Упрочение ее статуса, признание ее в качестве империи. Основные цели Российской империи во внешней политике.

Предпосылки продвижения России к Черному морю: обеспечение безопасности юго-западных границ, освоение территорий Приазовья и Причерноморья, развитие российской внешней торговли через Черное море, укрепление влияния России на Балканах. Войны с Османской империей и их результаты. Освоение Новороссии, заселение края, развитие сельского хозяйства и промышленности, строительство новых городов и портов, деятельность российской администрации, развитие русской культуры. Идеология Просвещения и ее влияние на развитие русской культуры XVIII в.

Политика России по отношению к Речи Посполитой. Линия на сохранение существующего политического строя Речи Посполитой и усиление российского влияния. Обеспечение интересов православного населения. Участие России в разделах Речи Посполитой. Вхождение в состав России Правобережной Украины, Белоруссии и Литвы.

Роль России в решении важнейших вопросов международной политики. Россия в Семилетней войне. Российская «Декларация о вооруженном нейтралитете».

Россия и революция во Франции. Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней политики. Вопрос о наличии определенной системы в правлении Павла I или хаотичности его мер. Укрепление самодержавия путем усиления личной власти императора, укрепления полиции, бюрократии. Политика по отношению к дворянству, крестьянству, крепостному праву. Указ «о трехдневной барщине». «Акт о престолонаследии». «Установление о российских императорских орденах». Павел I и Мальтийский орден.

Внешняя политика Павла I. Ее цели. Борьба против влияния Французской революции и участие в коалициях против постреволюционной Франции. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, их результаты и последствия. Взаимоотношения с Англией.

Поворот во внешней политике России, переход к союзу с Наполеоном Бонапартом.

Причины свержения Павла I. Дворцовый переворот 1801 г.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1.Основные цели Российской империи во внешней политике во второй половины XVIII в.

2. Войны с Османской империей и их результаты.

3. Политика России по отношению к Речи Посполитой. Участие России в разделах Речи Посполитой.

4. Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней политики.

5. Внешняя политика Павла I. Ее цели.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Работа с историческими текстами.

2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.

3.Оформление практической работы, подготовка к защите.

4.Создание презентации по теме «Культура разных сословий».

5.Составление политического портрета исторических личностей: «В.Г. Потемкин». «А.И. Суворов» «Наполеон Бонапарт».

РАЗДЕЛ 6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX – НАЧАЛЕ XX В.

ТЕМА 6.1. РОССИЯ ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ XIX В.

Правительственный конституционализм начала XIX в. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществленное. Интеллектуальные последствия Французской революции

конца XVIII в.: кризис Просвещения. Эпоха романтизма: эстетическое переосмысление прошлого, оправдание региональной специфики. Первые шаги национализма в Западной Европе. Становление концепции национального государства. «Негласный комитет» и «Непременный совет»: столкновение поколений в придворном окружении императора. Проекты реформ Сперанского и их реализация. Административные преобразования: учреждение министерств, реформа Государственного совета, рекрутирование нового чиновничества. Российские реалии и французские образцы. Европейская идея. Н. М. Карамзин и первые шаги русского консерватизма. Н. М. Карамзин и М. М. Сперанский: два полюса общественной мысли первой четверти XIX в. Великая княжна Екатерина Павловна и отечественные консерваторы.

3 Тильзитский мир и его последствия. Участие России в континентальной блокаде. Россия в преддверии столкновения с империей Наполеона I.

Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Влияние войны с Наполеоном на политическую и общественную жизнь страны. Война 1812 года, как война отечественная. Бородинское сражение и его итоги и последствия для дальнейшего хода войны. Оставление Москвы. Марш-маневр М. И. Кутузова и стратегия русской армии на завершающем этапе войны.

Заграничные походы русской армии. «Сто дней» Наполеона. Битва при Ватерлоо. Характер, последствия и итоги Наполеоновских войн. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии. Реставрация Бурбонов.

Венский конгресс и становление «европейского концерта». Российская империя и новый расклад сил в Европе. Политическая концепция легитимизма. Идейные основания и политическая роль «Священного союза» монархов. Политическая реакция второй половины царствования Александра I. «Александровский мистицизм». Конституционные хартии в Европе. Уставная грамота Российской империи: замысел, причина подготовки, авторы, последствия. Социальная эволюция российского «общества»: количественные и качественные показатели. Революционаризм в Европе. Карбонарии в Италии. Политическая доктрина Дж. Мадзини. Соединенные Штаты Америки. Экспансия американского фронтира на Запад. «Доктрина Монро». Война за независимость испанских колоний в Америке. Образование латиноамериканских государств. Формирование традиций радикализма в России. Декабризм как политическая мысль и политическое действие. Опыт военного переворота в Испании: модель военной революции. Причины зарождения движения декабристов. Первые декабристские организации: состав, программные установки. Северное и Южное общества. «Конституция» Н. М. Муравьева и «Русская правда» П. И. Пестеля: два альтернативных осмысления будущего России. Смерть Александра I и династический кризис. Восстания на Сенатской площади и в Киевской губернии. Следствие и суд над декабристами. Оценка восстания декабристов современниками и историками. Значение событий на Сенатской площади 14 декабря 1825 г. для последующего царствования Николая I.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1.Царствование Александра I.

2. Проекты реформ Сперанского и их реализация.

3. Россия в системе международных отношений. Участие в антифранцузских коалициях.

4. Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Заграничный поход русской армии.

5. Причины зарождения движения декабристов. Восстания на Сенатской площади и его итоги. Значение событий на Сенатской площади 14 декабря 1825 г. для последующего царствования Николая I.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Работа с историческими текстами.

2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Создание презентации по теме «Русская культура XIX века».
5.Составление политического портрета исторических личностей: «Император Александр I». «П. И. Пестель». «М. Муравьева».

ТЕМА 6.2. РОССИЯ ВО ВТОРОЙ ЧЕТВЕРТИ XIX В. ЦАРСТВОВАНИЕ НИКОЛАЯ I
Государственный строй в николаевской России. Роль Собственной Его Императорского Величества Канцелярии в процессе выработки правительственных решений. Кодификация законодательства: подготовка, организация процесса, результаты. Второе отделение С.Е.И.В. Канцелярии и М. М. Сперанский. Значение Свода законов Российской империи в истории российской государственности. Специфика бюрократического способа проведения реформ. Функции и значение Третьего отделения С.Е.И.В. Канцелярии.
Крестьянский вопрос в царствование Николая I: секретные комитеты. Деятельность П. Д. Киселева в качестве министра государственных имуществ. «Киселевская реформа» государственных крестьян.
Экономическое развитие второй четверти XIX в. Начало железнодорожного строительства в России. Дискуссия о кризисе крепостного хозяйства. Финансовые преобразования Е. Ф. Канкрина: первоначальный успех и последовавшие трудности. «Польский вопрос» в политической жизни России, Пруссии и Австрии.
Русская общественная мысль второй четверти XIX в. Представления о власти Николая I. Общественная мысль в России и немецкая классическая философия. Триада С. С. Уварова как государственная идеология: поиск формулы национальной идентичности. Концепция «народности». Общественные настроения в николаевское царствование: консервативный разворот 1820-х гг. «Философические письма» П. Я. Чаадаева: трансформация его взглядов. Славянофильство и западничество: общее и отличное. Политическая доктрина славянофилов: царь и земля. Историософия К. С. Аксакова. Самодержавие в интерпретации славянофилов. Панславизм И. С. Аксакова. Классическое русское западничество: персоналии, идеи, периодические издания. Зарождение «русского социализма». Государство, общество, община в интерпретации А.И. Герцена.
Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в. Русско-иранская война (1826–1828). Политика России в восточном вопросе. Русско-турецкая война (1828–1829). Политика России на Кавказе: стратегические задачи и тактические приемы. Война на Северном Кавказе: причины, этапы, последствия. Кавказское наместничество в системе управления Российской империи. Активизация политики на Дальнем Востоке. Н. Н. Муравьев-Амурский.
Россия и европейские революции. Реставрация Бурбонов во Франции. Монархия Габсбургов как многонациональное государство. Эра Меттерниха. Эпоха 1848 г. («Весна народов») и изменения во внутриполитическом курсе России.
Российская империя второй четверти XIX в. и европейский консерватизм. Османская империя как «больной человек» в Европе.
Крымская война. Синопское сражение. Севастопольская оборона. Парижский мирный договор.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Царствование Николая I. Внутренняя политика.
2. Крестьянский вопрос в царствование Николая I: секретные комитеты. Деятельность П. Д. Киселева.
3. Русская общественная мысль второй четверти XIX в.
4. Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в. Политика России в восточном вопросе.
5. Политика России на Кавказе: стратегические задачи и тактические приемы.

6.Внешняя политика России во второй четверти XIX в . Крымская война: предпосылки и итоги. Парижский конгресс 1856 г.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Создание презентации по теме «Кавказская война: причины, этапы, последствия».

ТЕМА 6.3. ВРЕМЯ ВЕЛИКИХ РЕФОРМ В РОССИИ. ЕВРОПА И МИР В XIX В.
Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот в XIX в. Технический прогресс. Паровая эра. Революция в сфере транспорта. Новые формы производства, торговли и кредита. Изменение роли аристократии, эволюция положения крестьянства. Новый статус буржуазии. Появление среднего класса, рождение индустриального общества. Возникновение организованного рабочего движения.
Политика и общество. Утверждение конституционных и парламентских монархий. Развитие политических идеологий (консерватизм, либерализм, научный социализм). Профсоюзное движение. Империи и национальные государства. Ведущие страны Европы и мира во второй половине XIX в.
Великие реформы Александра II как модернизационный проект. Понятие «ситуация реформ». Складывание новых отношений власти и общества: отмена крепостной зависимости крестьянства, введение земств, реформа городского самоуправления, Судебные уставы 1864 г. Университетский устав 1863 г. Временные правила о цензуре и печати 1865 г.
Крестьянская реформа 1861 г.: причины, этапы подготовки, последствия. Роль редакционных комиссий в подготовке реформы. Характер выкупной операции. Дискуссия о причинах и значении отмены крепостного права.
Модернизация социальной структуры российского общества как политический фактор второй половины XIX в. Бюрократия и «аристократическая оппозиция». Бюрократические «партии». «Просвещенное чиновничество»: братья Милютины, А. В. Головнин, В. А. Татаринов и др. Новое поколение российской бюрократии. Великий князь Константин Николаевич и «константиновцы»: «штаб» по подготовке Великих реформ. Чиновничество и общественные кружки. Бюрократия и проблема формирования представительной власти («конституционные» проекты П. А. Валуева, великого князя Константина Николаевича).
Трансформация правительственного курса. Д. А. Толстой как министр народного просвещения. Судебные преобразования 1870-х гг. Военная реформа Д. А. Милютина. Политический кризис конца 1870-х гг. Общественное брожение и поиск модели выхода из кризиса. «Диктатура сердца». «Конституция» М. Т. Лорис-Меликова.
Социальные и экономические последствия Великих реформ. Крестьянская община в меняющейся России: ее значение в ходе проведения крестьянской реформы 1861 г. Правовой статус крестьянина после реформы 1861 г. Индустриализация и урбанизация. Строительство железнодорожной сети. Развитие банковской сферы. Роль предпринимателей в развитии экономической и культурной жизни России второй половины XIX — начала XX в. Меценаты и благотворители. Складывание новых социальных групп (земцев, земских служащих, представителей свободных профессий, адвокатов, служащих акционерных компаний и т. д.). Появление рабочего вопроса в России.
Трансформация общественной среды в 1860–1870-х гг. Появление новых страт и институтов, рост периодической печати. Роль «толстых журналов» в общественной мысли и общественном движении XIX в. Земское движение: лидеры, формы организации. Идеологические поиски второй половины XIX в. Классический либерализм в странах Западной Европы. Русский классический либерализм (Б. Н. Чичерин, К. Д. Кавелин, А. Д.

Градовский) и его характерные черты (этатизм, антидемократизм, монархизм). Земский либерализм: программные установки, цели, представители. Западноевропейский и русский консерватизм (Ж. де Местр, Х. Доносо Кортес, Н. Я. Данилевский, К. Н. Леонтьев). Проблематика культурно-исторических типов в построениях консервативных мыслителей.

Становление и развитие западноевропейского марксизма. Русское народничество: освоение и переосмысление наследия А. И. Герцена. Направления и эволюция народнической мысли: М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев. «Земля и воля» 1860-х гг. Публицистика Н. Г. Чернышевского. «Государство», «народ», «интеллигенция» в построениях народников. Хождение в народ. Революционный террор конца 1870 — начала 1880-х гг. Деятельность организации «Народная воля». Попытки диалога власти и общества в 1878–1881 гг. Убийство народовольцами императора Александра II.

Начало царствования Александра III. Российская империя на развилке: дискуссия о проекте реформы Государственного совета М. Т. Лорис-Меликова. Манифест о незыблемости самодержавия. Вопрос о программе нового царствования: контрреформы или политика стабилизации. Контрреволюционные устремления правительственных кругов. Идеологи консерватизма конца XIX в.: общественная мысль и политика (К. П. Победоносцев, М. Н. Катков). Концепция «народной монархии» как основополагающий элемент официальной идеологии 1880–1890-х гг.

Голод 1891–1892 гг. и кампания помощи голодающим: важная веха в истории общественного движения в России.

Первые марксистские кружки. Особенности русского марксизма рубежа XIX–XX вв. «Легальный марксизм». Складывание Российской социал-демократической рабочей партии (РСДРП). Народничество 1880–1890-х гг. «Теория малых дел». Круг авторов журнала «Русское богатство». Публицистика Н. К. Михайловского.

Роль К. П. Победоносцева в первые годы царствования Александра III. Положение о мерах к охранению государственного порядка 1881 г.: «конституция Российской империи». Реформы образования: дискуссии на страницах печати и в Государственном совете. Университетский устав 1884 г. Цензурная политика. Земское положение 1890 г. Городское самоуправление. Национальная политика в царствование Александра III (национализм, русификация окраин).

Экономический рост 1890-х гг.: причины и масштабы. Бум железнодорожного строительства. Строительство Транссибирской магистрали. Формирование новых промышленных регионов. Эволюция финансовой политики конца XIX в.: Н. Х. Бунге, И. А. Вышнеградский, С. Ю. Витте. Финансовая реформа 1895–1897 гг. Общественные споры о «цене» золотого рубля. Теория протекционизма Ф. Листа и финансовая политика С. Ю. Витте. Роль государства в процессе модернизации по мысли С. Ю. Витте. Привлечение иностранных инвестиций. Российская промышленность и зарубежный капитал. Принципы национальной политики Российской империи. Особенности управления окраинами. Имперский центр и региональные элиты; их интеграция в общероссийскую. Центральная административная и органы самоуправления, сословные учреждения. Центральная власть и национальные движения. Польское восстание 1863 г. Ситуация в Белоруссии. Россия как многоконфессиональное государство. Православие. Католицизм. Лютеранство. Ислам. Иудаизм.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1. Социально-экономическое положение России во второй половине XIX в.
2. Великие реформы Александра II как модернизационный проект.
3. Крестьянская реформа 1861 г.: причины, этапы подготовки, последствия.
4. Становление и развитие западноевропейского марксизма. Русское народничество
5. Итоги царствования Александра II.

6. Начало царствования Александра III. Политика «контрреформ».
7. Складывание революционной традиции в России. Становление и развитие западноевропейского марксизма.
8. Основные направления развития и достижения российской культуры в XIX в.
9. Россия как многоконфессиональное государство. Православие. Католицизм. Лютеранство. Ислам. Иудаизм.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4. Подготовка рефератов на темы: «Земля и воля» Кружок Ишутина. Деятельность С.Г. Нечаева; «Польское восстание 1863-1864 гг.»; «Идеология Народничества 1870-х годов».; «Революционные организации 1870-х годов.»; «Консрвативное движение второй половины XIX в.»; «Русский классический либерализм и его характерные черты».

ТЕМА 6.4.ВНЕШНЯЯ ПОЛИТИКА РОССИЯ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА.
Феномен империи в Новое время. Типологизация империй. Империи морские и континентальные. Россия как континентальная империя. Взаимодействие европейских империй (Романовых, Габсбургов, Гогенцоллернов, Османов). Империя и национальное государство: проблема соотношения. Национализм имперский и национализм повстанческий: попытки формирования имперской нации в России.
Самоопределение России в условиях менявшейся Европы. Европейское направление внешней политики в годы царствования Александра II. Новое соотношение сил как результат образования больших европейских держав (Германии и Италии). Новые акценты российской дипломатии: политика России в Средней Азии, ее включение в состав Российской империи. Конкуренция России и Великобритании. Взаимоотношения Российской империи с дальневосточными государствами (Китаем и Японией). Панславизм и славянский вопрос. Внешняя политика и общественное мнение конца 1870-х гг. Русско-турецкая война (1877–1878): цена победы. Берлинский конгресс: вынужденные уступки или дипломатическое поражение? Внешнеполитический курс в царствование Александра III. Нарастающие конфликты с Германской империей. Русско-французское сближение. Становление блоковой системы в Европе конца XIX — начала XX в. Кризис «европейского концерта». Складывание революционной традиции в России. Утопический социализм в странах Западной Европы.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Типологизация империй. Империи морские и континентальные. Россия как континентальная империя.
2.Европейское направление внешней политики в годы царствования Александра II.
3.Новые акценты российской дипломатии: политика России в Средней Азии, ее включение в состав Российской империи.
4. Конкуренция России и Великобритании. Взаимоотношения Российской империи с дальневосточными государствами (Китаем и Японией).
5.Внешнеполитический курс в царствование Александра III.
6.Становление блоковой системы в Европе конца XIX — начала XX в.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Создание презентации по теме «Золотой век и Серебряный век русской литературы».

5. Реформы народного просвещения в XIX. Появление сети университетов.
6. Основные направления развития и достижения мировой науки.
7. Вклад российских ученых в развитие мировой науки
8. Расцвет академической живописи. Переход к реалистическому искусству в произведениях участников «Товарищества передвижных художественных выставок».
9. Развитие национальной театральной и музыкальной культуры.

ТЕМА 6.5.РОССИЯ НА ПОРОГЕ XX В.

Начало царствования Николая II: общественные настроения, ожидания. Земские адреса. Студенческое движение рубежа XIX–XX вв. Зарождение политических организаций и партий в России в конце XIX — начале XX в. Становление протопартийной системы (кружок «Беседа», «Союз Освобождения», Русское собрание и т. д.). Характер и масштабы леворадикального движения. Второй съезд РСДРП: концепция партии нового типа. Нарастание политического кризиса.

Деятельность В. К. Плеве в качестве министра внутренних дел. Бюрократия и политический террор. «Полицейский социализм». «Правительственная весна» осени 1904 г. Проект политической реформы П. Д. Святополк - Мирского. Земский съезд ноября 1904 г. Банкетная кампания: французский аналог 1848 г., задачи организаторов.

Образование колониальных империй XIX — начала XX в. Столкновение интересов «великих держав» в Африке и Азии. Боксерское восстание в Китае. Стремление России укрепить свои позиции на Дальнем Востоке. Взаимоотношения России и Японии. Русско-японская война. Система международных союзов в Европе и «кошмар коалиций». Складывание военно-политических блоков в Европе. Колониальная политика европейских государств. Мирные инициативы России и Первая Гаагская мирная конференция. Обострение международных отношений в начале XX в.

Дискуссия о причинах и характере революции, хронологических рамках. Политическое движение в России и европейское общественное мнение. «Кровавое воскресенье»: научные споры о времени начала революции. Специфика массового движения 1905 г. Роль забастовочного движения в революции. Крестьянство и революция. Национальное движение на окраинах империи. Всеобщая октябрьская политическая стачка. Манифест 17 октября 1905 г. и его последствия. Особенности российского конституционализма. Проблема государственного строя Российской империи в 1906–1917 гг. в публицистике начала XX в. и историографии. Учреждение «объединенного правительства». Формы политического насилия в 1905 г. Московское декабрьское вооруженное восстание.

Правительство С. Ю. Витте: первоочередные задачи. Основные государственные законы в редакции 23 апреля 1906 г. Деятельность I Думы («Дума народного гнева»). Выборгское воззвание: концепция конституционной революции. Государственная дума в системе центральной власти. II Государственная Дума и ее роспуск. Итоги Первой русской революции.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1.Начало царствования Николая II.
2. Зарождение политических организаций и партий в России в конце XIX — начале XX в.
3.Взаимоотношения России и Японии. Русско-японская война.
4.Начало, причины, характер и особенности первой русской революции.
5.Манифест 17 Октября 1917 г. и его последствия.
6.Итоги революции.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:

1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.

4.Создание презентации по теме «Образование колониальных империй XIX - начала XX в.».

ТЕМА 6.6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В 1907–1914 ГГ.

Партийная система России 1905–1917 гг. Характерные черты общероссийских политических партий. Социалистическое движение в условиях Первой русской революции. Российский либерализм начала XX в.: формы объединения, программные установки, тактика. Идейные устремления «нового либерализма». Либерализм и революция. Права человека в программных документах либеральных партий. Правомонархическое движение 1905–1917 гг. Черносотенные организации и правительство: сотрудничество и противоречия. Национальные партии. Проблема собственности в программах политических партий. Национальный вопрос и политические партии. Представительная власть в России в 1906–1917 гг. в современной историографии. Государственный совет в политической системе Российской империи. Государственная дума и традиции европейского парламентаризма. Формы диалога с правительством. Динамика изменений состава Государственной думы. Положения о выборах 11 декабря 1905 г. и 3 июня 1907 г. Избирательная система. География выборов. Механизмы агитации. Избирательные кампании и печать.

«Объединенный кабинет» и самодержавная власть. Проект системных преобразований П. А. Столыпина. Аграрная реформа Столыпина: замысел, механизмы осуществления, последствия. Землеустройство. Переселенческая политика. Бурный экономический рост в предвоенный период. «Третьеиюньская» политическая система. Столыпин и политические партии. Столыпинский кабинет в политической системе Российской империи. Реформы П. А. Столыпина в политико-правовом измерении. Репрессивная политика правительства. Политический кризис марта 1911 г. Убийство П. А. Столыпина. Дезорганизация Совета министров после кончины П. А. Столыпина. Избирательная кампания в IV Государственную думу: попытки правительства повлиять на ее исход и их неожиданный результат.

Подготовка к большой европейской войне. Гонка вооружений. Боснийский кризис 1908–1909 гг. Балканские войны. Общественные и историографические споры о зачинщике Мировой войны.

Начало Первой мировой войны и российское общественное мнение. Этапы военных действий на Восточном фронте. Восточно-Прусская операция. Галицийская битва. Битва на Марне. Вступление Османской империи в войну. Кавказский фронт Первой мировой войны.

Великое отступление 1915 г. Социальные последствия Мировой войны: массовая мобилизация, беженцы, дезертиры. Мировая война и трансформация политической системы России: образование Ставки верховного главнокомандующего, особых совещаний, фактическое ограничение сферы компетенции Совета министров, представительных учреждений. Формирование Прогрессивного блока, его требования. Дума и Совет министров: сотрудничество и конфликты в условиях нараставшего политического кризиса. Роль Ставки верховного главнокомандующего. «Министерская забастовка» августа 1915 г. Принятие Николаем II обязанностей верховного главнокомандующего. «Министерская чехарда». Боевые действия 1916 г. Брусиловский прорыв. Битва при Вердене. Битва на Сомме. Думский штурм ноября 1916 г. Выступление П. Н. Милюкова 1 ноября 1916 г. Убийство Г. Е. Распутина. Продовольственный кризис в Петрограде. Общественные ожидания революции. Нарастание политических противоречий в январе – феврале 1917 г.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:

1.Партийная система России 1905–1917 гг.

2.Проект системных преобразований П. А. Столыпина. Аграрная реформа Столыпина

3.Начало Первой мировой войны. Этапы военных действий на Восточном фронте.
4.Кавказ в планах западных держав и Турции. Планы России по окончательному решению восточного вопроса.
5.Национальные формирования народов Северного Кавказа в Первой мировой войне. Осетины на полях Первой мировой войны.
6. Социальные последствия Мировой войны. Нарастание политических противоречий в январе – феврале 1917 г.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Создание презентации по теме «Первая мировая война и её влияние на развитие Российской империи в 1914–1916 гг.».
5.Общественно-политическая и философская мысль в Российской империи в XIX – начал XX вв.
6.Раскройте основные направления внешней политики России в первой половине XIX века.
7.Охарактеризуйте роль личности любого из российских монархов на ход отечественной и мировой истории.
8.Проанализируйте тот образ Российской империи, который сложился на страницах американского сатирического журнала «Puck».
9.Раскройте причины первой русской революции и её влияние на дальнейший ход событий.
10.Охарактеризуйте международную ситуацию накануне 1914 года и ответьте на вопрос: насколько членство России в Антанте отвечало национальным интересам самой России.
11.Как складывалась национальная политика в Российской империи на рубеже XIX – начала XX вв.

РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ (1917–1991).

ТЕМА 7.1. ВЕЛИКАЯ РОССИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ (1917–1922) И ЕЕ ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ.

Кризис 1917 г. Причины революционного кризиса 1917 г. Первая мировая война как фактор революции. Нарастание наслаивавшихся друг на друга экономических затруднений: продовольственный, транспортный, топливный кризисы. Ошибки в мобилизации промышленности и ее результаты. Общественные настроения, отношение разных слоев общества и политических партий к власти и ее институтам накануне 1917 г. Конфликт между правительственными структурами и Государственной думой.
Требования «ответственного кабинета». Принципиальные изменения в составе офицерского корпуса армии. Усталость широких кругов общества от войны. Вопрос о неизбежности революции.
Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса. Причины и формы взаимодействия Петросовета и Временного правительства. Позиция лидеров российских социалистических партий по отношению к Временному правительству. Приказ № 1 и его влияние на армию. Основные направления политики Временного правительства: международная политика, аграрная политика, введение гражданских свобод, восстановление Патриаршества, подготовка выборов в Учредительное собрание. «Война до победного конца» и отношение народных масс к этому лозунгу.
Политика большевиков по отношению к Временному правительству и ее динамика — от поддержки Двоевластия к лозунгу «Вся власть советам!». Роль В. И. Ленина в выработке

новой политики. Июльский кризис, конец Двоевластия, «Корниловский мятеж» и его подавление.
Нарастание экономических трудностей, радикализация широких народных масс, рост влияния большевиков. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Значение «Декрета о мире» и «Декрета о земле». Осень 1917 — весна 1918 гг. — «Триумфальное шествие советской власти» или «Эшелонный период Гражданской войны»? Причины Гражданской войны. Созыв и разгон Учредительного собрания. Создание советской республики. Национальный вопрос и сепаратистские движения. Декларация прав народов России и сепаратистские движения. Формирование советской государственности: Совет народных комиссаров, Высший совет народного хозяйства и местные совнархозы. Создание ВЧК. Споры вокруг национализации промышленности. Конституция РСФСР 1918 г.
Брестский мир и борьба вокруг его заключения. Создание РККА. Военспецы. Восстание Чехословацкого корпуса. Выступление левых эсеров. Восстание в Ярославле. Революция в Германии и вывод немецких войск с территории России. Основные фронты Гражданской войны и военные действия на них. Интервенция иностранных войск. Идеология Белого движения и важнейшие антибольшевистские правительства: КОМУЧ, Директория, правительственные структуры А. В. Колчака, А. И. Деникина и Н. Н. Юденича. Удельный вес монархических, либерально-демократических и социалистических течений в Белом движении и антибольшевистском лагере.
Красный и белый террор.Национальная политика «красных» и «белых» в ходе Гражданской войны. Создание Украинской, Белорусской, Азербайджанской, Армянской и Грузинской советских социалистических республик. Советско-польская война и ее результаты. Финальный этап Гражданской войны: поражение П. Н. Врангеля, окончание крупномасштабной Гражданской войны в России и постепенный переход в 1921–1922 гг. правительства большевиков к задачам мирного времени. Военные действия в Закавказье, Туркестане и на Дальнем Востоке. Дальневосточная республика. Военно-стратегические причины победы советских войск: центральное положение, разобщенность противника, превосходство в мобилизационных ресурсах. Социально-экономические преобразования большевиков в годы Гражданской войны. Политика «Военного коммунизма». Причины и порядок формирования этой политики. Массовая национализация промышленности, «главкизм». Продразверстка и продотряды. Карточное распределение, сокращение сферы обращения денег. Субботники, трудовые мобилизации и трудармии. Дискриминационная политика по отношению к «бывшим».
Ущемление реальных прав советов на местах за счет системы чрезвычайных органов — ревкомов и комбедов. Военно-экономические причины победы советских войск: концентрация максимальных усилий на обеспечении армии, наведение в тылу минимального порядка.
Советские идеологические и культурные новации периода Гражданской войны. Государственная комиссия по просвещению и пролеткульт. Законодательное закрепление равноправия полов. «Несвоевременные мысли» М. Горького. «Монументальная пропаганда» и разрушение памятников «старого режима». «Окна сатиры РОСТА». Агитационные плакаты. Национализация театров и кинематографа. Декрет об отделении церкви от государства и общий курс на секуляризацию общества. Институт гражданского брака. Антирелигиозная пропаганда. Декрет о ликвидации безграмотности и его осуществление на практике. Реформа правописания, создание «единой трудовой школы». Политика пролетаризации высших учебных заведений, создание рабфаков. Центральная комиссия по улучшению быта ученых. Политика создания новых научных институтов. Искусство и революция. Творчество футуристов (В. В. Маяковский), стихи С. А. Есенина и А. А. Блока, полотна К. С. Петрова-Водкина, К. Ф. Юона и Б. М. Кустодиева. «Русский авангард» как культурный феномен международного значения. Послереволюционная волна российской эмиграции. Массовая эмиграция и феномен Русского зарубежья. Отъезд

из России значительного числа представителей творческой и научной интеллигенции. РОВС и «Сменовеховцы». «Союзы возвращения на Родину».
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Причины революционного кризиса 1917 г.
2.Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса. Причины и формы взаимодействия Петросовета и Временного правительства.
3. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Первые декреты советской власти.
4.Выход России из Первой мировой войны. Брест - Литовский мирный договор.
5.Начало Гражданской войны. Иностранная военная интервенция 1917-1922.
6.Основные этапы Гражданской войны в России.
7.Итоги Гражданской войны. Причины победы советской власти.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Выделить и проанализировать основные идеи большевизма через первые декреты советской власти (Декрет о мире, декрет о власти, декрет земле).
2.Работа с историческими текстами.
3.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
4.Оформление практической работы, подготовка к защите.
5.Составить список исторических источников и дать их аннотацию по теме: «Революция 1917 г. на территории Вашего региона».

ТЕМА 7.2. СОВЕТСКИЙ СОЮЗ В 1920-Е — 1930-Е ГГ.
Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Крах империй и образование новых государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование республики в Турции и кемализм. Версальско-вашингтонская система. Унижение Германии. Формирование мирового порядка под англо-французской гегемонией. Советская Россия на исходе Гражданской войны. Социально- политические и экономические результаты «Военного коммунизма». Перетекание реальных властных полномочий от органов советской власти к партийным структурам. Голод 1921–1922 гг. Изъятие церковных ценностей и преследование служителей культа. Нарастание социальной напряженности. Крестьянские восстания в Сибири, Поволжье и на Тамбовщине. Кронштадтское восстание. Переход к Новой экономической политике. Выбор между тремя вариантами дальнейшего развития: усовершенствованный «военный коммунизм», план ГОЭЛРО или «тактическое отступление». Роль В.И. Ленина в принятии плана НЭП. Важнейшие преобразования в рамках НЭПа. Переход от продразверстки к продналогу. Поощрение в сельской местности создания сельхозартелей и ТОЗов. Разрешение в мелкой промышленности частно-коммерческих отношений. Объединение крупной государственной промышленности в хозрасчетные тресты и синдикаты. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922–1924 гг. и общее оздоровление финансовой системы. Создание Госбанка и Госплана РСФСР.
Военная реформа 1924–1928 гг. Создание СССР. Предпосылки и причины объединения советских республик. Создание ЗСФСР. Спор по поводу «автономизации» и «федерализации». Роль В.И. Ленина в создании СССР по варианту «федерализации». Образование СССР и принятие конституции СССР 1924 г. Образование новых союзных республик в Закавказье и Средней Азии. Политика «коренизации» и ее результаты. Вопрос о фактической степени централизации Советского Союза.
Политическая борьба в СССР в 1920-е гг. Послевоенный виток политических репрессий в начале 1920-х гг. Принятие Уголовного кодекса РСФСР 1922 г. Создание ОГПУ. «Философский пароход». Ликвидация небольшевистских партий и установление однопартийной политической системы. Соловецкий лагерь особого назначения. Смерть В.

И Ленина и борьба за «ленинское наследство». Л. Д. Троцкий против «триумвирата» И. В. Сталин – Л. Б. Каменев – Г. Е. Зиновьев. Поражение Троцкого. Раскол «триумвирата» и складывание «объединенной оппозиции». Победа И. В. Сталина и его сторонников над оппозицией. Фактический смысл номенклатурной системы назначений. Окончательное превращение партии большевиков во властную структуру. Результат политической борьбы в высших эшелонах советского руководства к концу 1920-х гг. Социальная политика и ее реализация в 1920-е гг. Общественные настроения и общественные организации.

Политика советского руководства по отношению к церкви. «Обновленчество». Пропаганда атеизма. Позиция патриарха Тихона по отношению к советской власти. Декларация митрополита Сергия. Культурное развитие в 1920-е гг. Политика ликвидации безграмотности и ее практические результаты к концу десятилетия. Создание национальных алфавитов. Институты красной профессуры.

НЭП — как период массовых творческих экспериментов и относительно мирного сосуществования старых и новых тенденций.

Создание Госкино и государственная политика в области кинематографа. Киноленты Эйзенштейна: «Броненосец Потемкин», «Стачка», «Октябрь». Свертывание НЭПа. Итоги экономического развития СССР к середине 1920-х гг. «Восстановительный рост» — его плюсы и минусы. «Ножницы цен». Кризисы НЭПа и их объективные причины. Дискуссия по поводу форм и темпов индустриализации. Противостояние «Генеральной линии» и «Левого уклона». «Военная тревога» 1927 г. и ее значение для планов индустриализации. Попытки осуществить индустриализацию в рамках НЭПовской экономики и их неудача. Основные причины отказа от НЭПа в конце 1920-х гг. «Великий перелом». Переход к политике форсированной индустриализации. Опора на внутренние источники, как следствие невозможности привлечения зарубежных инвестиций. Формирование директивно-плановой экономики как механизма мобилизации материальных и трудовых ресурсов. Выбор между приоритетным развитием группы отраслей «А» или «Б». «Великая депрессия» и ее значение для осуществления планов индустриализации. Заготовительный кризис. Переход к политике массовой коллективизации. «Раскулачивание» и создание системы МТС. Массовый голод в СССР в 1932–1933 гг. «Трудодни» и роль личных подсобных хозяйств. Наиболее значимые стройки первых пятилеток. Возникновение в СССР новых отраслей промышленности. Освоение зарубежных технологий и использование иностранных специалистов. Влияние нарастающей международной напряженности на темпы и приоритеты индустриализации. Милитаризация экономики Советского Союза, первоочередное развитие оборонных производств. Позитивные и негативные результаты экономического развития СССР в 1930-е гг. Индустриальный рост, превращение СССР в индустриально-аграрную державу. Ликвидация безработицы. Проблема товарного дефицита и ее решение. Карточная система.

Политические процессы в СССР в 1930-х гг. Противостояние «Генеральной линии» и «Правой оппозиции». Завершение складывания механизма власти единоличной власти Сталина. Процесс перетекания властных полномочий от партийных структур (Съезд, ЦК) к узкой группе партийного истеблишмента (Политбюро). Окончательное свертывание внутрипартийной демократии. Завершение трансформации партии в основную властную структуру механизма управления СССР. Снижение значения собственно советских органов по сравнению с партийными инстанциями. Общее усиление идеологического контроля над обществом: ужесточение цензуры, огосударствление всех сторон общественной жизни, введение паспортной системы, издание «Краткого курса» истории ВКП(б). Усиление роли органов государственной безопасности. Массовые политическое репрессии. «Шахтинское дело» и его последствия. «Московские процессы» 1936–1938 гг. «Большой террор» 1937–1938 гг. Репрессии в армии. «Национальные операции». ГУЛАГ, с одной стороны, как инструмент подавления активной и потенциальной оппозиции, а с

другой стороны — как средство решения экономических задач. Советский социум в 1930-е гг. Конституция 1936 г. и ее практическое значение.
Возвращение к традиционным семейным ценностям. Пропаганда коллективизма и интернационализма. Массовый энтузиазм — причины и результаты. Массовый спорт. Пионерская организация. Движение рабселькоров. Культовые образы полярника, инженера-новатора, красного командира, летчика. Культурная революция. Просвещение и образование в СССР в 1930-х гг. Переход от обязательного начального образования к массовой средней школе. Рост числа вузов и студентов. Формирование интеллигенции нового поколения. Государственный контроль над сферой искусства. Создание творческих союзов. Внешняя политика СССР в 1920-е — 1930-е гг. Отказ советского руководства от ставки на мировую революцию и переход к концепции сосуществования с капиталистическим окружением. Вопрос о «царских долгах». Попытка Запада организовать экономическую и политическую блокаду СССР. Международное значение советских социальных реформ. Договор в Рапалло и «Полоса признаний». «Военная тревога» 1927 г. и ее роль в определении советского внешнеполитического курса. Коминтерн и сеть других международных прокоммунистических организаций и их роль в продвижении советских идей в мире, подготовка иностранных политических кадров в СССР. Вступление СССР в Лигу наций. «Великая депрессия» 1929–1933 гг. на Западе и поиск выхода из кризиса. Приход к власти в Италии и Германии фашистского и нацистского режимов. СССР и попытки создания системы коллективной безопасности в Европе. Агрессия Японии в Китае. Помощь СССР республиканской Испании и Китаю.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Версальско-вашингтонская система.
2. Советская Россия на исходе Гражданской войны. Утверждение курса на победу социализма в одной стране.Социально- политические и экономические результаты «Военного коммунизма». Переход к Новой экономической политике.
3. Внешняя политика СССР в 1920-е — 1930-е гг.
4. Индустриализация. Влияние нарастающей международной напряженности на темпы и приоритеты индустриализации.
5.Коллективизация сельского хозяйства.
6.Культурная революция.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Составить хронологическую таблицу международного признания СССР на международной арене (Страна, год, событие).
2.Работа с историческими текстами.
3.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
4.Оформление практической работы, подготовка к защите.
5.На основе периодического издания Вашего региона проанализировать городскую повседневность в 1930-е гг.
6.Составить ментальную карту внешней политике СССР в 1930-1940 гг. (Виды, нормативно-правовая база, цели, инструменты политики, органы внешнеполитического развития, представители)

ТЕМА 7.3.ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА 1941–1945 ГГ. БОРЬБА СОВЕТСКОГО НАРОДА ПРОТИВ ГЕРМАНСКОГО НАЦИЗМА - КЛЮЧЕВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ.

Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Вооруженные конфликты на Дальнем Востоке. Широкомасштабная агрессия Японии против Китая. Инцидент у моста Марко Поло (Луогоцяо) в 1937 г. Мюнхенская конференция 1938 г. и ее последствия.

Итало-эфиопская война. Британско-франко-советские переговоры в Москве и нежелание Великобритании и Франции идти на договоренности с СССР. Советско-германский договор 1939 г. (пакт Риббентропа-Молотова) и секретные протоколы к нему. Споры вокруг его значения. Присоединение к СССР Западной Украины и Западной Белоруссии, а также Бессарабии и прибалтийских республик. «Зимняя война» с Финляндией. Начало Второй мировой войны и захватническая политика Гитлера.

Несостоятельность обвинений СССР в равной ответственности с Германией за развязывание войны. Оккупация нацистской Германией Польши; вступление в войну Англии и Франции; «Странная война», «линия Мажино»; захват Германией Дании и Норвегии; разгром Франции; германо-британская борьба и захват Балкан; битва за Британию. Германский план «Барбаросса». Нападение нацистской Германии на СССР. Боевые действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг.

Причины отступления советских войск. Массовый героизм советских воинов. Важнейшие сражения лета – осени 1941 г. Смоленское сражение, Киевское сражение, оборона Одессы, оборона Севастополя, Блокада Ленинграда. Победа под Москвой и ее историческое значение. Наиболее значимые решения советского правительства по организации отпора врагу: создание Государственного Комитета Обороны, перевод промышленности на военные рельсы, массовая эвакуация промышленных мощностей, перманентная мобилизация. Принципиальная разница между стратегией СССР и стратегией гитлеровского Рейха. Крах немецкой стратегии блицкрига. Попытки советских войск развернуть контрнаступление весной 1942 г. сразу на нескольких участках фронта. Причины неудач этих наступательных операций. Становление партизанского движения в тылу противника. Нападение японцев на Перл-Харбор и вступление США в войну. Наступление Японии на тихоокеанском театре военных действий. Сражения на советско-германском фронте с весны 1942 г. до весны 1943 г. Наступление противника на Кавказ и Сталинград (план «Блау»). Строительство Волжской рокады. Сталинградские сражение — решающий акт коренного перелома в Великой Отечественной и во всей Второй мировой войне. Ржевская битва. Советское наступление зимой – весной 1943 г. Деблокирование Ленинграда. «Дорога Победы». Основные причины успеха советских войск в ходе зимнего контрнаступления. Жизнь советских граждан в тылу. Массовый трудовой героизм. Движение «двухсотников» и «тысячников». Экономическое обеспечение перелома в войне. Значение эвакуированных предприятий для экономики восточных регионов СССР. Расширение партизанского движения, создание Центрального штаба партизанского движения (ЦШПД). Партизанские рейды, партизанские края.

Военные действия на Тихом океане и в Северной Африке. Сражение на Курской дуге и наступление Красной армии по всем фронтам до весны 1943 г. Курская битва и окончательный переход стратегической инициативы к Красной армии. Наступление под Ленинградом зимой 1944 г. «Битва за Днепр». Сражение на Правобережной Украине. Корсунь-Шевченковская операция. Причины успеха советского наступления осенью 1943 г. — весной 1944 г. Рост выпуска военной техники в СССР, освоение новых образцов вооружений. Новый этап партизанского движения. Операция «Концерт». Партизанские рейды за пределы СССР. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. Важнейшие сражения: операция «Багратион», Ясско-Кишиневская операция, Висло-Одерская операция, Берлинская операция. Освобождение Праги. Капитуляция Германии. Наиболее известные факты фальсификации истории, связанные с освободительной миссией Красной армии в Европе. Начало восстановления экономики освобожденных регионов СССР. Меры по консолидации советского общества и укреплению патриотических начал в условиях войны. Использование дореволюционного исторического наследия (восстановление погон, учреждение орденов Александра Невского, Суворова, Ушакова и др.) Смягчение антирелигиозной политики и восстановление патриаршества в Русской Православной Церкви. СССР и союзники. Формирование Антигитлеровской коалиции. Проблема

«второго фронта». Ленд-лиз и его значение. «Армия Андерса». Иностранные воинские формирования в составе советских войск. Взаимодействие с болгарскими, румынскими и югославскими войсками в борьбе с гитлеровцами. Варшавское восстание. Действия «Армии Крайовой» и «Армии Людовой». Проблема открытия «второго фронта» в Европе. Операция «Оверлорд» и наступление войск западных союзников в 1944–1945 гг. Советско-японская война 1945 г. и атомные бомбардировки японских городов со стороны США. Капитуляция Японии. Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции. Формирование основ ялтинского послевоенного мироустройства. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты Европы.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Советско-германский договор 1939 г. (пакт Риббентропа-Молотова) и секретные протоколы к нему. Споры вокруг его значения.
2. Начало Второй мировой войны и захватническая политика Гитлера. Создание антигитлеровской коалиции.
3. Нападение нацистской Германии на СССР. Основные этапы Великой Отечественной войны. Кавказ в планах немецкого командования и его захват. Освобождение Северного Кавказа в 1943 г.
4.Московская и Тегеранская конференции 1943 г.
5.Обострение противоречий между союзниками в конце войны. Ялтинская конференция.
7. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Образование ООН.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Провести сбор устных источников об участниках Великой Отечественной войны на основе своей семейной истории.
2.Провести Сравнительный анализ двух противоборствующих блоков ОВД И НАТО (дата, вид организации, участники, программа, деятельность)
3.Работа с историческими текстами.
4.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
5.Оформление практической работы, подготовка к защите.
6. Подготовить сообщение на тему: «Основные сражения ВОВ».

ТЕМА 7.4. ПРЕСТУПЛЕНИЯ НАЦИСТСКОГО РЕЖИМА ПРОТИВ СССР: БЕЗ СРОКА ДАВНОСТИ.

Нацистский оккупационный режим. Попытки гитлеровцев наладить планомерную эксплуатацию оккупированных территорий. «Остарбайтеры». Сотрудничество с гитлеровцами различных коллаборантов. Власов и власовцы. Национальные формирования. ОУН-УПА. Отряды СС из народов Прибалтики. Политика и практика геноцида советского народа нацистами и их пособниками. Генеральный план «Ост» и замыслы гитлеровского руководства относительно населения СССР. Попытки украинских националистов наладить сотрудничество с гитлеровской администрацией. Массовые преступления гитлеровцев на временно оккупированной территории СССР. Бесчеловечное обращение гитлеровцев с советскими военнопленными. Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:

1. Германский план «Барбаросса». Нападение нацистской Германии на СССР. Боевые действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг.25.2.Проблема второго фронта и ее решение.
2. Нацистский оккупационный режим. Политика и практика геноцида советского народа нацистами и их пособниками.
3. Массовые преступления гитлеровцев на временно оккупированной территории СССР.
4. Бесчеловечное обращение гитлеровцев с советскими военнопленными.
5.Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с документами сайта федерального архивного проекта «Преступления нацистов и их пособников против мирного населения СССР в годы Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.» Обилие оцифрованных первоисточников, образы которых размещены на портале http://victims.rusarchives.ru/ (например, документов, фотографий, карт, выдержек из дневников и мемуаров и др.)
2.Изучите исторические источники: Документы обвиняют: Сборник документов о чудовищных зверствах германских властей на временно захваченных ими советских территориях. Вып. 1–2. М., 1943–1945.; Нюрнбергский процесс: Сборник материалов. Т. 1–2. М., 1951–1952.
3.Подготовка презентации на тему: «Геноцид – преступление против человечности»
4.Подготовка презентации на тему: «Генеральный план «ОСТ»».
5.Подготовка презентации на тему: «Международный военный трибунал в Нюрнберге».
6.Подготовка презентации на тему: «Факты геноцида мирного советского населения»
7.Работа с историческими текстами.
8.Составить список исторических источников по теме и дать их аннотацию по теме: «Без срока давности».
9.Националисты из каких союзных республик СССР, по данным современных исследователей, принимали наиболее активное участие в массовых убийствах (казнях) мирного населения?
10.Привлекая научную литературу, подготовьте доклад (продолжительностью 8–10 мин.) о том, какие аспекты темы «Участие коллаборационистов в массовых убийствах мирного населения» на настоящий момент времени наиболее детально исследованы в отечественной историографии.

ТЕМА 7.5. ПРЕОДОЛЕНИЕ ПОСЛЕДСТВИЙ ВОЙНЫ. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОГО ОБЩЕСТВА. 1945–1984 ГГ.

Послевоенное восстановление экономики. «Поздний сталинизм» (1945–1953). «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны. Необходимость нового технологического рывка в свете военно-технического противостояния с Западом. «Атомный проект», переход к турбореактивному самолетостроению, развитие ракетостроения. Надежды в обществе на либерализацию политического режима. Новый виток массовых репрессий. «Борьба с космополитизмом». Голод 1946–1947 гг. «Оттепель» (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.). Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Причины, обусловившие победу Н. С. Хрущева. Отказ от политики массовых репрессий и его последствия. XX съезд КПСС. Сокращение армии, ставка на ракетные войска. Успехи в освоении космоса. Завершение в СССР процесса урбанизации и экономические последствия этого. Начало формирования слоя несменяемых руководителей. Поиск командой Хрущева новых методов интенсификации экономики. Создание совнархозов. Освоение Целины и другие новации в сельском хозяйстве. Практические результаты реформ. Важнейшие достижения СССР в этот период: решение жилищной проблемы, лидирующие позиции в исследованиях космоса и компьютерных технологиях. Замедление темпов роста экономики к середине 1960-х гг.

Изменения в общественных настроениях. Феномен «шестидесятников». Ослабление «железного занавеса». Причины отстранения Хрущева от власти. Власть и общество во второй половине 1960-х — начале 1980-х гг. Приход к власти Л. И. Брежнева. Принцип коллективного руководства. Выбор стратегического пути развития страны в середине 1960-х гг. СССР — вторая экономика мира. Динамика экономического развития СССР в середине 1960-х — начале 1980-х гг. по сравнению с ведущими странами Запада. Советское общество в период «позднего социализма». Приоритеты социальной политики. Повышение культурно-образовательного уровня и материального благосостояния граждан. Ликвидация бедности. Формирование советского «среднего класса». Рост потребительских запросов населения и обострение проблемы товарного дефицита.
Принятие Конституции СССР 1977 г. Рост влияния КПСС. Увеличение привилегий номенклатуры к началу 1980-х гг. Общественные настроения и критика власти. Феномен «шестидесятников». Диссиденты. Уход молодежи в неформальные движения (КСП, хиппи и др.). Снижение доверия к государственным СМИ. «Самиздат» как социальный феномен. Правозащитное движение. Потребительские тенденции в социуме. Рост «теневой экономики». Состояние советского социума к 1985 г. Национальный вопрос в послевоенном СССР. Курс на выравнивание социального и культурного уровней развития республик СССР, формирование в этих республиках национальной интеллигенции. Попытки советского руководства создать новую историческую общность — «советской народ». Причины неудачи этой политики. Нарастание националистических настроений в республиках в первой половине 1980-х гг. Развитие культуры и искусства СССР в послевоенный период.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Послевоенное восстановление экономики.
2.Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Причины, обусловившие победу Н. С. Хрущева. «Оттепель» (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.).
3. Общественные настроения и критика власти. Феномен «шестидесятников».
4. Конституции СССР 1977 г. Рост влияния КПСС.
5. Состояние советского социума к 1985 г. Национальный вопрос в послевоенном СССР. Новые тенденции в живописи, литературе, театре.
6. Нарастание националистических настроений в республиках в первой половине 1980-х гг.
7. Развитие культуры и искусства СССР в послевоенный период.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Проанализировать и дать оценку влияния на политическую власть СССР и мира доклада Н. С. Хрущева «О культе личности и его последствиях».
5.Проанализировать советскую действительность 1980–х гг., используя СМИ тех лет или мемуары государственных центральных и региональных руководителей.
6.Составить сравнительную таблицу по органам власти на основе Конституций 1918, 1924, 1936 и 1977 гг. (дата, органы власти, права Республик, гражданские права и свободы)

ТЕМА 7.6 ВНЕШНЯЯ ПОЛИТИКА СССР В 1945–1985 ГГ.

Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг. Начало «холодной войны» и формирование биполярного мира. Важнейшие причины, обусловившие советско-американское соперничество. Образование ГДР и ФРГ. СССР и война в Корее. «План Маршалла».

Создание НАТО и ЕЭС. Смысл «холодной войны» как комплексного противостояния в экономической, военно - технической, дипломатической, идеологической и культурной сферах. Соотношение сил просоветского и проамериканского блоков. Попытка Хрущева добиться потепления международных отношений во второй половине 1950-х. Берлинский и Карибский кризисы. Достижение военного паритета по обычным и ядерным вооружениям. Восстановление суверенитета Японии; ориентация на США. Образование Китайской Народной Республики. Мао Цзэдун и его роль в истории Китая; «Большой скачок»; реформы Дэн Сяопина и их роль в модернизации Китая. Обретение независимости странами Юго-Восточной Азии. Индокитайские войны. Индия. Поиски «индийской национальной идеи». национально- освободительное движение. Индийский национальный конгресс и М. Ганди. Обретение независимости. Индия и Пакистан. Преобразования Дж. Неру в Индии. Реформы И. Ганди. Индия в конце XX в.
Освобождение стран Африки и Азии от колониальной зависимости, движение неприсоединения, формирование стран «третьего мира», поддержка СССР национально-освободительного движения в Азии и Африке. Советско-американское соперничество в Латинской Америке. Кубинская революция. Сандинистская революция в Никарагуа. Чилийский путь к социализму. Арабские страны и возникновение государства Израиль. Позиция СССР в Арабо-израильском противостоянии. Антиимпериалистическое движение в Иране. Агрессия США во Вьетнаме. Разрядка напряженности; «Восточная политика» ФРГ. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Складывание системы информационного давления на СССР и его союзников — радиостанции «Радио Свобода», «Голос Америки», «Немецкая волна», «Русская служба Би-би-си», информационное агентство ЮСИА, и т. д. Создание СЭВ и ОВД. Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества. Советско-китайские отношения. СССР и война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в 1970-е гг. Экономическая интеграция в рамках СЭВ и ЕЭС. Проекты экономической интеграции СССР и Западной Европы (газопровод Уренгой-Помары-Ужгород, поставки советского газа и нефти за рубеж). КОКОМ, поправка Джексона-Вэника и другие попытки не допустить СССР до передовых западных технологий, особенно военного и двойного назначения. Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг.: обострение советско-американских и советско-китайских отношений, международная реакция на ввод советских войск в Афганистан, политический кризис в социалистической Польше. Сокращение валютных доходов СССР после заключения соглашения США и ОПЕК о снижении
мировых цен на нефть.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1.Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг. Начало «холодной войны» и формирование биполярного мира.
2. Создание СЭВ и ОВД. Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества.
3. Освобождение стран Африки и Азии от колониальной зависимости, движение неприсоединения, формирование стран «третьего мира», поддержка СССР национально-освободительного движения в Азии и Африке.
4. Советско-американское соперничество в Латинской Америке. Кубинская революция.
5. Арабские страны и возникновение государства Израиль. Позиция СССР в Арабо-израильском противостоянии.
6. Агрессия США во Вьетнаме. СССР и война во Вьетнаме.
Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг.: обострение советско-американских и советско-китайских отношений, международная реакция на ввод советских войск в Афганистан.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Провести Сравнительный анализ двух противоборствующих блоков ОВД И НАТО (дата, вид организации, участники, программа, деятельность)

ТЕМА 7.7. ПЕРИОД «ПЕРЕСТРОЙКИ» И РАСПАДА СССР (1985–1991).
Попытки реформирования СССР во второй половине 1980-х гг. Приход к властным рычагам политиков новой генерации. Важнейшие характерные черты этого поколения политиков. Поиск выхода из кризиса — «госприемка», антиалкогольная компания, Госагропром. Формирование идеологии нового курса: «ускорение», «гласность», «перестройка». Реакция населения на политику «перестройки». Концепция «механизма торможения». Политическая реформа в духе лозунга «больше социализма!» — практические результаты этой реформы, степень их соответствия заявленному лозунгу. Экономическая реформа: кооперативы и государственные предприятия с выборными директорами и СТК. Результаты этой реформы и причины, обусловившие столь негативные итоги реформирования. «Явочная» приватизация. Перемены в отношении государства и церкви. Их последствия. Начало возвращения храмов верующим, восстановление монастырей. 1000-летие Крещения Руси. «Парад суверенитетов» — причины и следствия. Обострение межнациональных конфликтов. Причины возникновения и обострения противостояния руководства РСФСР и руководства СССР.
«Новоогаревский процесс» и договор об учреждении Союза Суверенных Государств. Путч ГКЧП, учреждение Содружества Независимых Государств, и роспуск СССР. Непосредственные и долгосрочные последствия распада СССР. Дискуссия о причинах распада СССР и о соотношении в данном случае внешнего и внутреннего факторов. Внешняя политика периода «перестройки». «Новое мышление». Советско-американский договор о ракетах малой и средней дальности. Роспуск ОВД и СЭВ. Поэтапная сдача руководством СССР внешнеполитических позиций. Объединение Германии и вопрос о расширении НАТО на восток. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Окончание «холодной войны». Вопрос о судьбе советского ядерного оружия. Европейская интеграция. Культура СССР в период «перестройки». Политизация культурной сферы. Споры о политических событиях 1930-х — 1940-х гг. как инструмент в политической борьбе. Рост влияния «четвертой власти». Журнал «Огонек». Новое руководство во главе творческих союзов. Телепрограммы «Взгляд» и «Прожектор Перестройки». Отмена цензуры и широкое проникновение западной массовой культуры. Феномен «видеосалонов». Новые веяния в кинематографе — обращение к ранее запретным темам и стилям.
В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:
Вопросы семинарского занятия:
1."Новое политическое мышление" в международных отношениях.
2. Вывод советских войск в Афганистане.
3.Распад социалистической системы.
4. Дальнейшее сближение с Западом.
5. Нормализация отношений с Китаем.
6.Итоги "нового политического мышления" Горбачева.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.

4.Подготовить презентацию на тему «Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов».

РАЗДЕЛ 8. СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991–2022)

ТЕМА 8.1. РОССИЯ В 1990-Е ГГ.

Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг. Отказ от советской планово-директивной системы в сторону рыночной экономики. Команда реформаторов. Программа экономических реформ и ее реализация. Вопрос о неизбежности применения «шоковой терапии». Ваучерная приватизация — позитивные и негативные аспекты. Причины отказа от альтернативных проектов приватизации. Свобода внешней торговли, свобода выезда за рубеж, окончательное крушение железного занавеса, хождение иностранной валюты. Рост зависимости экономики от международных цен на энергоносители. Нарастание негативных последствий реформ. Безработица, деиндустриализация, «челноки», криминализация общества, падение жизненного уровня большинства населения, имущественное расслоение, формирование олигархата. Финансовые пирамиды. Залоговые аукционы. «Новые русские». Смена ценностных ориентиров. Экономический кризис 1998 г. Кризис образования и науки. Феномен «Утечки мозгов». Демографические последствия трансформационного шока. Новая роль религии и Церкви в постсоветской России. Складывание системы независимых СМИ. Использование газет и телеканалов в информационных войнах. Центробежные тенденции. Центр и российские регионы, подписание Федеративного договора 1992 г. Борьба за восстановление конституционного порядка в Чечне. Хасавюртовские соглашения. Особенности политических процессов 1990-х гг. Б. Н. Ельцин и его окружение. Складывание и особенности многопартийности 1990-х гг. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Нарастание противоречий по поводу хода и результатов реформ между президентом и Верховным Советом. Политический кризис 1993 г. и его разрешение. Принятие Конституции РФ 1993 г. Болезнь Ельцина и снижение управляемости страной. Назначение премьер-министром РФ В.В. Путина и вставшие перед ним первоочередные задачи. Победа над международным терроризмом в Чечне.

Внешняя политика. Курс США и НАТО на мировую гегемонию в рамках построения однополярного мира. Начало расширения НАТО на восток. Распад Югославии. Попытки руководства РФ найти взаимоустраивающие формы сотрудничества со странами Запада. Завершение вывода российских войск из Европы. Заключение с США договора СНВ-2. Вступление Российской Федерации в G8 и в Совет Европы. Бомбардировки США и НАТО Югославии в 1999 г. как переломный момент взаимоотношений России с Западом. Начало интеграционных процессов на постсоветском пространстве. Проблема «советских долгов». Каспийский трубопроводный консорциум. Миротворческая миссия России в Приднестровье и Южной Осетии. Роль России в урегулировании армяно-азербайджанского конфликта из-за Нагорного Карабаха. Культура России в конце XX века. Активизация культурных контактов с Западом, засилье иностранной литературы и кинопродукции. Бурный рост шоу-бизнеса и индустрии развлечений. Коммерциализация кино и телевидения. Сокращение количества производства отечественных кинолент. Возрастание роли телевидения. Появление новых форматов телепередач: ток-шоу, реалити-шоу, ситкомов. Телереклама. Видеоклипы. Спутниковое и кабельное телевидение. Преобладание «легких жанров»: детектив, фантастика и фентези, «женские романы» в литературе, эстрада, «русский шансон» и поп-музыка в музыкальной сфере. Театр постсоветской России — от эйфории к осознанию коммерческой зависимости. Возрождение театральной антрепризы. Создание телеканала «Культура» как попытка противостоять натиску массовой культуры. Феномен «актуального искусства». Соцарт как новый стиль в живописи и театре. Новые формы творчества: артобъекты, инсталляции, перформансы.

В рамках данной темы предусмотрено семинарское занятие:

Вопросы семинарского занятия:
1. Эволюция международных отношений в исторической ретроспективе.
2. Перспективы развития международных отношений в XXI веке
3.Восстановление баланса сил в будущем в виде многополярного мира.
4.Проблема трансформации ООН и реформирования международного права.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Подготовить презентацию на тему «СССР: триумф и распад».
5.Прочитать главу (на выбор студента) из воспоминаний Е.М.Примакова «Встречи на перекрестках» (М.: Центрполиграф, 2015) и обсудить её на консультациях с преподавателем в рамках консультационных часов.
6.Прочитать статью министра иностранных дел России С.В.Лаврова «Историческая перспектива внешней политики России» (Лавров С.В. Мы – вежливые люди! Размышления о внешней политике. М.: Книжный мир, 2020. С.95-111), выявить основную мысль автора, обсудить её на консультациях с преподавателем в рамках консультационных часов.
7.Прочитать главу (на выбор студента) из воспоминаний Б.Н.Ельцина «Президентский марафон: Размышления, воспоминания, впечатления...» (М.: «Российская политическая энциклопедия» (РОССПЭН), 2008) и обсудить её на консультациях с преподавателем в рамках консультационных часов.
8.Прочитать главу (на выбор студента) из воспоминаний Е.Т.Гайдара «Дни поражений и побед» (М.: ВАГРИУС, 1996) и обсудить её на консультациях с преподавателем в рамках консультационных часов.

ТЕМА8.2. РОССИЯ В XXI В.

Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории начала XXI в. Постиндустриальное общество. Интернет. Информационная революция. Информационная экономика. Экономические кризисы. Глобализация и региональная интеграция. Интеграционные процессы в Евразии, Тихоокеанском и Атлантическом регионах. Новые социальные и культурные проблемы. Проблемы климата, экологии и демографии. Межэтнические конфликты. Миграционный кризис. Пандемия. Нарастание разрыва между богатыми и бедными. Новая научная картина мира: открытия в области астрономии, физики, биологии, химии, медицины, генной инженерии. Когнитивные науки и искусственный интеллект. Борьба с терроризмом. Особенности внутри- и внешнеполитического развития отдельных стран Европы и США. Интеграционные процессы в мире. Модернизационные процессы в странах Латинской Америки, Азии и Африки в конце XX в. — начале XXI века. Государства на постсоветском пространстве в Европе и Азии. Интеграционные процессы в Евразии. Проблемы формирования новой системы международных отношений. Борьба с международным терроризмом. Стремление США установить свою монополию в мире. Расширение НАТО и Европейского союза на восток. Возрастание роли Китая на международной арене. Восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Последовательное отстаивание Россией концепции многополярного мира. Экономическое и социально-политическое развитие России в начале XXI в. Избрание в 2000 г. В. В. Путина президентом России. Приоритеты нового руководства страны. Преодоление противостояния парламента и правительства. Укрепление «вертикали власти», создание федеральных округов. «Равноудаление» бизнеса от власти. Восстановление в Чечне конституционного порядка. Разграничение властных полномочий федерального центра и регионов. Приведение местного

законодательства в соответствие с федеральным. Переизбрание В. В. Путина президентом в 2004 г., главные положения его политической программы. Рост устойчивости политической системы России, консолидация ведущих политических сил страны. Борьба с терроризмом на территории РФ. Избрание в 2008 г. президентом РФ Д. А. Медведева, деятельность В. В. Путина на посту председателя Правительства. Принятие новой военной доктрины (2010). Переизбрание В. В. Путина президентом РФ в 2012 и 2018 гг. Конституционный референдум 2020 г. Устойчивый экономический рост. Курс на сбалансированный бюджет, минимизацию инфляции, повышение уровня жизни населения, технологическую модернизацию. Снижение роли нефтегазовых доходов в бюджете страны. «Цифровой прорыв» — стремительное проникновение цифровых технологий во все отрасли жизни. Восстановление научного потенциала. Крупнейшие инфраструктурные проекты.

Внешняя политика в 2000–2013 гг. Теракт в США 11 сентября 2001 г. и последовавший за ним ввод войск США и их союзников в Афганистан. Свержение режима Каддафи в Ливии. Попытки России наладить равноправный диалог с Западом. Позиция России по отношению к Англо-Американскому вторжению в Ирак в 2003 г., интервенции стран НАТО в Ливию, вводу войск коалиции западных стран в Афганистан, и вмешательству США и их союзников в гражданскую войну в Сирии. Вступление РФ в ВТО. Продолжение расширения НАТО на восток. Отказ НАТО учитывать интересы России. Отход России от односторонней ориентации на страны Запада, ставка на многовекторную внешнюю политику. Вступление РФ в ШОС и БРИКС. Китайский вектор внешней политики России. Латиноамериканский вектор внешней политики России. Россия и Венесуэла. Интеграционные процессы на постсоветском пространстве. Создание ОДКБ. Образование Союзного государства России и Белоруссии. Последовательное развитие экономической интеграции: ЕврАзЭС – ЕЭП – ЕАЭС. Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве. Россия и «оранжевая революция» 2004 г. на Украине. Газовые споры с Украиной. Нападение Грузии на Южную Осетию и российских миротворцев в 2008 г. «Арабская весна» и ее влияние на международную политику. Создание на ближнем Востоке экстремистской квазигосударственной группировки ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ). Внешнеполитические события 2014–2022 гг. Вступление мира в период «политической турбулентности». Провозглашение руководством Грузии и Украины курса на вступление в НАТО. Критическое для национальной безопасности России приближение военной инфраструктуры НАТО к нашим границам. Украина в фарватере антироссийской политики США и НАТО. Односторонний выход США из договора о ракетах средней и малой дальности. Газопроводы СП-1 и СП-2, а также «Южный поток», отношение США и их союзников к этим экономическим проектам как к политическим инструментам России.

Государственный переворот 2014 г. на Украине и его последствия. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией, создание ЛНР и ДНР. «Минские соглашения» и их судьба. Нарастание напряженности во взаимоотношениях с США и их европейскими союзниками. Помощь России законному правительству Сирии в борьбе с террористическими силами ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ). Успешная деятельность российского воинского контингента в Сирии. Попытки «цветных революций» в Белоруссии и Казахстане и их роль в политике создания вокруг России «пояса нестабильности». Роль ОДКБ в сохранении стабильности в Казахстане. Помощь зарубежным странам в борьбе с коронавирусной инфекцией. Обострение конфликта и периодические боевые действия в Нагорном Карабахе, роль России в их урегулировании. Отказ США, НАТО и ЕС от обсуждения угроз национальной безопасности России. Вооруженные провокации на Донбассе. Вооруженные провокации и подготовка украинским режимом силового захвата республик Донбасса. Официальное признание ЛНР и ДНР Россией. Начало специальной военной операции на Украине. Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира. Цели специальной военной операции. Вхождение в

состав России Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1.Работа с историческими текстами.
2.Работа с картой подготовка к практическому занятию.
3.Оформление практической работы, подготовка к защите.
4.Прочитать раздел (на выбор студента) из Стратегии национальной безопасности Российской Федерации от 02.07.2021 (Стратегия национальной безопасности Российской Федерации от 02.07.2021 - Министерство иностранных дел Российской Федерации (mid.ru)), выделить основные направления работы правительства по защите национальных интересов, обсудить с преподавателем в рамках консультационных часов.
5.Прочитать речь Владимира Путина от 27 октября 2022 г. на площадке Международного дискуссионного клуба «Валдай» (Заседание Международного дискуссионного клуба «Валдай» • Президент России (kremlin.ru)), выделить основные идеи, обсудить с преподавателем в рамках консультационных часов.
6.Просмотреть документальный фильм "Как убивали Югославию. Тень Дейтона", 2015 г. (https://compass.historyrussia.org/periodizatsiya-periodizatsiya-rossijskaya-federatsiya-s-1992-g/stanovlenie-novoj-rossii-1991-2000-gg-video/stanovlenie-novoj-rossii-1991-2000-gg-video-dokumentalnye-filmy/dokumentalnyj-film-kak-ubivali-yugoslaviyu-ten-dejtona-2015-g.html), обсудить с преподавателем в рамках консультационных часов.
7.Просмотреть документальный фильм "Крым. Путь на Родину", 2015 г. (https://compass.historyrussia.org/periodizatsiya-periodizatsiya-rossijskaya-federatsiya-s-1992-g/rossiya-v-2000-e-gg-vyzovy-vremeni-i-zadachi-modernizatsii-video/rossiya-v-2000-e-gg-vyzovy-vremeni-dokumentalnye-filmy/dokumentalnyj-film-krym-put-na-rodinu-2015-g-2.html), обсудить с преподавателем в рамках консультационных часов.
8. Просмотреть видеолекцию А.О. Чубарьяна «Россия: XX век» (https://compass.historyrussia.org/periodizatsiya-periodizatsiya-rossijskaya-federatsiya-s-1992-g/rossijskaya-federatsiya-s-1992-g-video/materialy-ko-vsemu-razdelu-rossijskaya-federatsiyavideolektsii/academia-aleksandr-chubaryan-rossiya-xx-vek-2-lektsiya.html) обсудить с преподавателем в рамках консультационных часов.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бершадская, О. В., История России как часть всемирно-исторического процесса : учебное пособие / О. В. Бершадская, М. Ф. Титоренко. — Москва : Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-02182-0. — URL: https://book.ru/book/947423 — Текст : электронный.
2. Дворниченко, А. Ю., История России : учебник / А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Тот, М. В. Ходяков. — Москва : КноРус, 2024. — 672 с. — ISBN 978-5-406-12098-9. — URL: https://book.ru/book/950443 — Текст : электронный.
3. История России : учебник / Е. В. Лаптева, Л. А. Муравьева, Н. О. Воскресенская [и др.] ; под ред. Е. В. Лаптевой, Л. А. Муравьевой. — Москва : КноРус, 2023. — 312 с. — ISBN 978-5-406-11013-3. — URL: https://book.ru/book/947403 — Текст : электронный.
4. История России с древнейших времен до наших дней : учебник / А. В. Палин, С. А. Васютин, В. П. Литовченко [и др.] ; под ред. А. В. Палина. — Москва : КноРус,

2024. — 655 с. — ISBN 978-5-406-12425-3. — URL: https://book.ru/book/951718 — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Готье, Ю.В.. История областного управления в России от Петра I до Екатерины II. Т.1. Реформа 1727 года. Областное деление и областные учреждения 1727-1775 гг. : Электронная репродукция / Ю.В. Готье : Издательские архивы, 1913. — 473 с. — URL: https://book.ru/book/912988). — Текст : электронный.
2. Гузельбаева, И. А. История (история России и всеобщая история) : учебно-методическое пособие / И. А. Гузельбаева. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 70 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202730 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гутиева, М. А. Россия на рубеже XIX-XX веков [Текст] : учебное пособие для студентов всех направлений подготовки / М. А. Гутиева, З. У. Царахова. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2019. - 80 с.
4. Гутиева, М. А. Словарь исторических терминов [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. А. Гутиева, З. У. Царахова. - Электрон. текстовые дан. - Владикавказ : ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2022. - 92 с. - Б. ц.
5. История России : учебно-методическое пособие / составитель И. И. Целовальникова. — Ульяновск : УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2022. — 185 с. — ISBN 978-5-907216-82-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261989 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. История России в контексте мировой истории: закономерности, случайности, уроки : монография / Н. О. Воскресенская, Г. Н. Крайнов, Е. В. Лаптева [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-406-08835-7. — URL: https://book.ru/book/941525 — Текст : электронный.
7. Итоги XVIII века в России. Введение в русскую историю XIX века. Очерки А.Лютша В.Зоммера А.Липовского : Электронная репродукция / : Издательские архивы, 1910. — 510 с. — URL: https://book.ru/book/913110 — Текст : электронный.
8. Кирсанов, Р. С. История (история России, всеобщая история): практикум : учебное пособие / Р. С. Кирсанов. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 151 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/270998 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Лаптева, Е. В., История России. Советский период (1917-1991 гг.) : учебник / Е. В. Лаптева, Л. Н. Рябчикова, Е. А. Ялозина. — Москва : Русайнс, 2023. — 183 с. — ISBN 978-5-466-02217-9. — URL: https://book.ru/book/947441 — Текст : электронный.
10. Осколков, В. С., В помощь изучающим историю России : учебное пособие / В. С. Осколков. — Москва : Русайнс, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-4365-7637-4. — URL: https://book.ru/book/941588 . — Текст : электронный.
11. Самойлова, И. В. История (история России, всеобщая история) : учебное пособие / И. В. Самойлова. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 236 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/207374 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Свидерский, А. А. История (История России, всеобщая история) : учебно-методическое пособие / А. А. Свидерский. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 51

с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304541 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Сёмин, В. П., История России. Хрестоматия. Часть 1 : учебное пособие / В. П. Сёмин, Н. В. Ляпунова, В. И. Шарый, К. О. Мухлаев. — Москва : Русайнс, 2022. — 463 с. — ISBN 978-5-4365-4566-0. — URL: https://book.ru/book/943374 — Текст : электронный.
14. Сёмин, В. П., История России. Хрестоматия. Часть 2 : учебное пособие / В. П. Сёмин, Н. В. Ляпунова, В. И. Шарый, К. О. Мухлаев. — Москва : Русайнс, 2022. — 504 с. — ISBN 978-5-4365-4582-0. — URL: https://book.ru/book/943375 — Текст : электронный.
15. Сёмин, В. П., История: Россия и мир : учебное пособие / В. П. Сёмин. — Москва : КноРус, 2020. — 544 с. — ISBN 978-5-406-07706-1. — URL: https://book.ru/book/934657 — Текст : электронный.
16. Сёмин, В. П., История России: ключевые проблемы. Часть 1. : учебное пособие / В. П. Сёмин, Н. В. Старостенков, Н. В. Ляпунова. — Москва : Русайнс, 2023. — 273 с. — ISBN 978-5-466-02185-1. — URL: https://book.ru/book/947425 — Текст : электронный.
17. Сёмин, В. П., История России: ключевые проблемы. Часть 2. : учебное пособие / В. П. Сёмин, Н. В. Старостенков, Н. В. Ляпунова. — Москва : Русайнс, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-466-02186-8. — URL: https://book.ru/book/947426 — Текст : электронный
18. Соловьева, Р. П. История (история России, всеобщая история) : учебное пособие / Р. П. Соловьева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. — 248 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338882 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Спиридович, А.И.. История большевизма в России от возникновения до захвата власти : Электронная репродукция / А.И. Спиридович : Издательские архивы, 1922. — 502 с. — URL: https://book.ru/book/913712 — Текст : электронный.
20. Сухорукова, О. А., Этническая и национальная история России с древнейших времен до XVII в. : учебное пособие / О. А. Сухорукова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11757-6. — URL: https://book.ru/book/949725 — Текст : электронный.
21. Сущенко, В. А., Место и роль России в мировой истории : монография / В. А. Сущенко. — Москва : Русайнс, 2020. — 374 с. — ISBN 978-5-4365-3398-8. — URL: https://book.ru/book/935101 — Текст : электронный.
22. Туфанов, Е. В. История России : учебник / Е. В. Туфанов, И. Н. Карпенко. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-9596-1875-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323468 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
23. Федоров, В. А., История России с древнейших времен до наших дней : учебник / В. А. Федоров, В. И. Моряков, Ю. А. Щетинов. — Москва : КноРус, 2022. — 536 с. — ISBN 978-5-406-08926-2. — URL: https://book.ru/book/941775 — Текст : электронный.
24. Царахова, З. У. Хрестоматия по истории с древнейших времен до конца XVII в. [Электронный ресурс] : учебно – методическое пособие для подготовки к семинарским занятиям / З. У. Царахова, М. А. Гутиева. - Электрон. текстовые дан. - Владикавказ : ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2022. - 56 с. - Б. ц.

25. Царахова, З. У. Краткий курс истории и культуры народов Северного Кавказа [Текст] : для студентов ОЗО (бакалавриат, специалитет) / З. У. Царахова. - Владикавказ : ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2014. - 52 с.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
5. Русская виртуальная библиотека https://rvb.ru/about/general.html
6. Электронная энциклопедия и библиотека Руниверс https://runivers.ru/
7. Российское общество Знание https://znanierussia.ru/
8. Словари и энциклопедии на Академике http://dic.academic.ru/
9. Российское историческое общество https://historyrussia.org/
10. РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИСТОРИЧЕСКИЙ АРХИВ РГИА https://fgurgia.ru/object/440903
11. Российский государственный архив кинофотодокументов (РГАКФД) http://www.rgakfd.ru/
12. textlog.de — Исторические тексты и словари https://www.textlog.de/dostojewski/erzaehlungen/ein-schwaches-herz
13. ДНК РОССИИ https://znanierussia.ru/cinema/collections/dnk-rossii

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели, доской;
- учебная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской комплектом проекционного мультимедийного оборудования;
- компьютеры с доступом к сети Интернет, оснащенные операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office;

- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях;

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Перечень вопросов к зачету, экзамену.

Вопросы к зачету

1. История как наука. Принципы периодизации в истории. Методология исторической науки.
2. История России как часть мировой истории: сравнительный анализ основных этапов развития.
3. Народы и политические образования на территории современной России в древности.
4. Происхождение человека. Современные представления об антропогенезе.
5. Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций.
6. Исторические условия складывания государственности: образование государства Русь.
7. Принятие христианства на Руси, и его значение.
8. Территория и население государства Русь в конце X — XII в. Принятие христианства на Руси, и его значение.
9. Внешняя политика и международные связи Руси: отношения с Византией, печенегами, половцами, странами Центральной, Западной и Северной Европы.
10. Русь в середине XII — начале XIII в.: формирование земель — самостоятельных политических образований («княжеств»).
11. Монгольская империя и ее завоевания.
12. Южные и западные русские земли в середине XIII — XIV в.
13. Северо-западные русские земли в середине XIII — XIV в.
14. Княжества Северо-Восточной Руси в середине XIII — XIV в.
15. Объединение русских земель вокруг Москвы.
16. Завершение объединения русских земель под властью великих князей московских.
17. Великий князь Василий III Иванович: усиление великокняжеской власти.
18. Эпоха Ивана IV Грозного.
19. Правительство «Избранной рады» и его преобразования.
20. Опричнина: споры о причинах и характере опричнины в исторической науке.
21. Внешняя политика Российского государства в XVI в.
22. Экономический кризис в Российском государстве конца XVI в. Правление боярина Бориса Федоровича Годунова.
23. Начало Смутного времени: предпосылки системного кризиса Российского государства в начале XVII в.
24. Гражданская война XVII в.: внутренняя и внешняя политика самозванцев. Подъем национально-освободительного движения во время гражданской войны XVII в.
25. Социально-экономическое развитие России в XVII в.
26. Продвижение российских границ на восток: освоение Сибири.
27. Общественные потрясения и трансформации XVII в.

28. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви.
29. Внешняя политика первых Романовых.
30. Россия и ее роль в борьбе угнетённых народов на западнорусских землях в составе Речи Посполитой.
31. Культура России в XVI–XVII вв.
32. XVII век — век разума: научная революция.
33. Перемены в структуре российского общества в эпоху преобразований Петра I.
34. Преобразования в области государственного управления при Петре I.
35. Внешняя политика Петра I.
36. Сопротивление реформам Петра I: социальный протест. Государство и церковь в эпоху Петра I.
37. Преобразования в области культуры и быта в эпоху Петра I. Развитие образования и создание условий для научных исследований при Петре I.
38. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг.
39. Правление Анны Иоанновны, особенности ее внутренней политики.
40. Правление Елизаветы Петровны: внутренняя и внешняя политика.
41. Петр III — результаты его кратковременного правления в сфере внутренней политики.
42. XVIII век — век Просвещения. Модернизация как переход от традиционного к индустриальному обществу.
43. Крепостное хозяйство и крепостное право в системе хозяйственных и социальных отношений при Екатерине II. Обострение социальных противоречий.
44. Формирование сословной структуры российского общества при Екатерине II.
45. Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в.
46. Освоение Новороссии, заселение края, развитие сельского хозяйства и промышленности, строительство
47. Роль России в решении важнейших вопросов международной политики в XVIII в.
48. Россия и революция во Франции.
49. Основные черты, особенности и цели внутренней и внешней политики Павла I.
50. Идеология Просвещения и ее влияние на развитие русской культуры XVIII в.

Вопросы к экзамену по истории России

1. История как наука. Принципы периодизации в истории. Методология исторической науки.
2. История России как часть мировой истории: сравнительный анализ основных этапов развития.
3. Народы и политические образования на территории современной России в древности.
4. Происхождение человека. Современные представления об антропогенезе.
5. Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций.
6. Исторические условия складывания государственности: образование государства Русь.
7. Принятие христианства на Руси, и его значение.

8. Территория и население государства Русь в конце X — XII в. Принятие христианства на Руси, и его значение.
9. Внешняя политика и международные связи Руси: отношения с Византией, печенегами, половцами, странами Центральной, Западной и Северной Европы.
10. Русь в середине XII — начале XIII в.: формирование земель — самостоятельных политических образований («княжеств»).
11. Монгольская империя и ее завоевания.
12. Южные и западные русские земли в середине XIII — XIV в.
13. Северо-западные русские земли в середине XIII — XIV в.
14. Княжества Северо-Восточной Руси в середине XIII — XIV в.
15. Объединение русских земель вокруг Москвы.
16. Завершение объединения русских земель под властью великих князей московских.
17. Великий князь Василий III Иванович: усиление великокняжеской власти.
18. Эпоха Ивана IV Грозного.
19. Правительство «Избранной рады» и его преобразования.
20. Опричнина: споры о причинах и характере опричнины в исторической науке.
21. Внешняя политика Российского государства в XVI в.
22. Экономический кризис в Российском государстве конца XVI в. Правление боярина Бориса Федоровича Годунова.
23. Начало Смутного времени: предпосылки системного кризиса Российского государства в начале XVII в.
24. Гражданская война XVII в.: внутренняя и внешняя политика самозванцев. Подъем национально-освободительного движения во время гражданской войны XVII в.
25. Социально-экономическое развитие России в XVII в.
26. Продвижение российских границ на восток: освоение Сибири.
27. Общественные потрясения и трансформации XVII в.
28. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви.
29. Внешняя политика первых Романовых.
30. Россия и ее роль в борьбе угнетённых народов на западнорусских землях в составе Речи Посполитой.
31. Культура России в XVI–XVII вв.
32. XVII век — век разума: научная революция.
33. Перемены в структуре российского общества в эпоху преобразований Петра I.
34. Преобразования в области государственного управления при Петре I.
35. Внешняя политика Петра I.
36. Сопротивление реформам Петра I: социальный протест. Государство и церковь в эпоху Петра I.
37. Преобразования в области культуры и быта в эпоху Петра I. Развитие образования и создание условий для научных исследований при Петре I.
38. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг.
39. Правление Анны Иоанновны, особенности ее внутренней политики.
40. Правление Елизаветы Петровны: внутренняя и внешняя политика.
41. Петр III — результаты его кратковременного правления в сфере внутренней политики.

42. XVIII век — век Просвещения. Модернизация как переход от традиционного к индустриальному обществу.
43. Крепостное хозяйство и крепостное право в системе хозяйственных и социальных отношений при Екатерине II. Обострение социальных противоречий.
44. Формирование сословной структуры российского общества при Екатерине II.
45. Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в.
46. Освоение Новороссии, заселение края, развитие сельского хозяйства и промышленности, строительство
47. Роль России в решении важнейших вопросов международной политики в XVIII в.
48. Россия и революция во Франции.
49. Основные черты, особенности и цели внутренней и внешней политики Павла I.
50. Идеология Просвещения и ее влияние на развитие русской культуры XVIII в.
51. Россия в системе международных отношений в начале XIX в.
52. Царствование Александра I. Отечественная война 1812 г. и заграничные походы русской армии: роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии.
53. Российская империя и Венский конгресс: становление «европейского концерта».
54. Формирование традиций радикализма в России: декабризм как политическая мысль и политическое действие.
55. Государственный строй в России при Николае I. Крестьянский вопрос в царствование Николая I.
56. Экономическое развитие второй четверти XIX в.
57. Русская общественная мысль второй четверти XIX в.
58. Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в.
59. Россия и европейские революции XIX в.
60. Великие реформы Александра II как модернизационный проект. Отмена крепостного права и ее последствия.
61. Становление блоковой системы в Европе конца XIX — начала XX в.: кризис «европейского концерта».
62. Царствование Александра III: внутренняя и внешняя политика.
63. Россия на пороге XX в.
64. Складывание революционной традиции в России. Зарождение политических организаций и партий в России в конце XIX — начале XX в.
65. Первая русская революция и ее итоги.
66. Правительство С. Ю. Витте и его реформы.
67. Партийная система России 1905–1917 гг.
68. Представительная власть в России в 1906–1917 гг.
69. Первая мировая война и Россия.
70. Основные направления развития и достижения российской науки и культуры на руб. XIX – XX вв.
71. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы.
72. Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса.
73. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г.
74. Гражданская война как особый этап революции. Советско-польская война и ее результаты.
75. Социально-экономические преобразования большевиков в годы Гражданской войны: политика «военного коммунизма».
76. Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Версальско-вашингтонская система.
77. Переход к Новой экономической политике.

78. Создание СССР.
79. Политическая борьба в СССР в 1920-е гг.
80. Социальная политика и ее реализация в 1920-е гг..
81. Политика советского руководства по отношению к церкви в 1920-1930-е гг.
82. Культурное развитие в 1920-е гг.: политика ликвидации безграмотности.
83. «Великий перелом»: переход к политике форсированной индустриализации и коллективизации.
84. Влияние нарастающей международной напряженности на темпы и приоритеты индустриализации.
85. Политические процессы в СССР в 1930-х гг.
86. Советский социум в 1930-е гг.
87. Культурная революция, просвещение и образование в СССР в 1930-х гг.
88. Внешняя политика СССР в 1920-е — 1930-е гг.
89. Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Мюнхенская конференция 1938 г. и ее последствия.
90. Начало Второй мировой войны и захватническая политика Гитлера.
91. Нападение нацистской Германии на СССР: боевые действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг.
92. Нацистский оккупационный режим: политика и практика геноцида советского народа нацистами и их пособниками.
93. Сражения на советско-германском фронте с весны 1942 г. до весны 1943 г.
94. Курская битва и окончательный переход стратегической инициативы к Красной армии.
95. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу.
96. Наиболее известные факты фальсификации истории, связанные с освободительной миссией Красной армии в Европе.
97. СССР и союзники: Формирование Антигитлеровской коалиции, ленд-лиз и проблема «второго фронта».
98. Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции: формирование основ ялтинского послевоенного мироустройства.
99. Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский.
100. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.
101. Послевоенное восстановление экономики.
102. «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны, военно-техническое противостояние с Западом.
103. «Оттепель» Экономические и политические реформы (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.)
104. Власть и общество во второй половине 1960-х — начале 1980-х гг. Выбор стратегического пути развития страны в середине 1960-х гг.: экономические и политические реформы.
105. СССР и его роль в освобождении стран Африки и Азии от колониальной зависимости, отношения со странами «третьего мира».
106. Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества.
107. Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг.
108. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991).
109. Обострение межнациональных конфликтов в к. 1980-нач. 1990-х гг.
110. Внешняя политика периода «перестройки»: «Новое мышление».
111. Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг.
112. Внешняя политика России в 1990-е годы в условиях расширения НАТО на восток.
113. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории начала XXI в.

114. Постиндустриальное общество и информационная революция.
115. Экономическое и социально-политическое развитие России в начале XXI в.
116. Внешняя политика в 2000–2022 гг. Проблемы формирования новой системы международных отношений.
117. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией, создание ЛНР и ДНР.
118. Помощь России законному правительству Сирии в борьбе с террористическими силами ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ).
119. Специальная военная операция на Украине. Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира.
120. Вхождение в состав России Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области.

Тестовые задания для диагностической работы.

Обозначьте цифрами последовательность событий:
а) крещение Руси
б) объединение Киева и Новгорода
в) появление «Русской Правды»
г) первый договор с Византией
д) призвание варягов
е) подавление бунта древлян
ж) княжение Владимира Мономаха
з) первое известие о Москве

2. Соотнесите имена исторических деятелей с их вкладом в историю:
А) Иван I
Б) Дмитрий Донской
В) Александр Невский
Г) Иван III
1. Одержал победу над шведами и немцами
2. Считается «собирателем» русских земель
3. Первый «великий князь» на Руси
4. Одержал победу в переломном сражении с монголо-татарами

3. Кто из советских военачальников принимал капитуляцию Германии и Парад Победы в Москве…
А) Г.К. Жуков
Б) К.Е. Ворошилов
В) И.В. Сталин
Г) С.М. Будённый
Д) К.К. Рокоссовский

4. Какую основную политическую установку заключала в себе первоначальная стратегия Перестройки?
а) Ликвидацию монополии КПСС на власть
б) «Больше демократии, больше социализма»
в) переход к президентской форме правления
г) переход к западной модели развития

5. Экономические преобразования правительства Маленкова Г.М. предполагали:
а) ориентацию на развитие только тяжелой промышленности;
б) перенесение ориентиров с тяжелой промышленности на легкую и сельское хозяйство;

в) отход от социалистических принципов экономического развития СССР.
6. Стратегия ускорения социально-экономического развития СССР, выдвинутая в начале перестройки, опиралась на:
а) широкое привлечение иностранных инвестиций;
б) укрепление производственной и исполнительской дисциплины;
в) усиление централизованного управления и совершенствование планирования.
г) отказ от использования мировых научно-технических достижений
д) быстрый переход к рыночной экономике
е) научно-техническое обновление производства
ж) кардинальное изменение основ общественно-политической системы.

7. Каково содержание Президентского Указа от 21 сентября 1993 г., принятого после всероссийского референдума?
а) ликвидация должности Президента России;
б) восстановление коммунистической партии;
в) роспуск Съезда народных депутатов РФ и создание новой конституции.

8. Федеративное устройство России по Конституции 1993 г. основано на принципе:
а) невмешательства центра во внутренние дела субъектов федерации;
б) государственной целостности РФ;
в) равноправия и самоопределения народов вплоть до полного отделения и свободного выхода из состава РФ.

9.Кто из оппозиционных членов правительства заявил о переходе к нему обязанностей Президента после Указа Б.Н. Ельцина в сентябре 1993 г. «О поэтапной конституционной реформе»?
а) Е.Т. Гайдар;
б) А.В. Руцкой;
в) В.В. Жириновский.

10.Установите соответствие между фамилиями государственных деятелей и их деятельностью.
а. Ю.В. Андропов
б. Е.Т. Гайдар
в. А.А. Громыко
1. Генеральный секретарь ЦК КПСС в 1982 – 1984 гг.
2. в 1992 г. – исполняющий обязанности председателя правительства, руководитель проведения радикальной рыночной реформы
3. министр иностранных дел СССР в течение 30 лет

11. Прочтите отрывок из выступления в Государственной Думе государственного деятеля начала XX в. и напишите его фамилию.
«В основу закона 9 ноября положена определенная мысль, определенный принцип… В тех местностях России, где личность крестьянина получила уже определенное развитие, где община как принудительный союз ставит преграду для его самодеятельности, там необходимо дать ему свободу трудиться, богатеть, распоряжаться своей собственностью; надо дать ему власть над землей, надо избавить его от кабалы отжившего общинного строя» (П.А. Столыпин).

12. Укажите документ, о последствиях принятия которого говорится в отрывке из послания патриарха Тихона (1918 г.).

«Гонение жесточайшее воздвигнуто и на Святую Церковь Христову: благодатные таинства, освящающие рождение на свет человека или благословляющие супружеский союз семьи христианской, открыто объявляются ненужными, излишними…»
а) «Декларации прав народов России»
б) решений X съезда РКП(б)
в) плана ГОЭЛРО
г) декрета СНК

13. Сущность изменений в политической системе СССР в 1985-1991 гг. характеризуют четыре утверждения:
а) Начало формирования многопартийности
б) Введение Верховного Совета СССР, избиравшего из своего состава Съезд народных депутатов
в) Омоложение кадров
г) Усиление тотального контроля КПСС над всеми сферами жизни общества
д) Провозглашение курса на совершенствование социализма
е) Курс на построение правового социалистического государства
ж) Развитие «командно-административной системы» управления.

14. Отметьте черты общественно-политической ситуации в СССР в 1990-1991 гг.:
а) возникновение и рост забастовочного движения
б) прекращение сопротивления экономическим и политическим реформам со стороны консервативно настроенного партийного аппарата
в) нарастание национального сепаратизма в республиках СССР
г) поляризация общественного сознания
д) наступление общественной апатии, падение интереса граждан к политическим событиям
е) создание альтернативной политической партии, начавшей играть роль распадающейся КПСС
ж) усиление консервативных тенденций в КПСС
з) восстановление общественно-политического влияния КПСС, которое она имела до 1985 года
и) обострение межнациональных отношений, столкновения на национальной почве в ряде республик СССР
к) выдвижение бастующими шахтерами требований отставки М.С. Горбачева и смены политического курса.

15. Соотнесите экономическое преобразование 1992-2005 гг. и соответствующую фамилию Главы правительства, проводившего данное преобразование:
1) «Шоковая терапия», либерализация цен, начало приватизации государственной собственности
2) Временный отказ платить по внешним и внутренним долгам (дефолт) в августе 1998 г.
3) Государственная поддержка Топливно-энергетического комплекса, создание системы Государственных краткосрочных обязательств (ГКО), деноминация рубля
а) С.В. Кириенко
в) Е.Т. Гайдар
с) В.С. Черномырдин
1-в, 2-а, 3-с.

Задание 16. *Найдите современников*:

1.	Царь Василий Иванович	а) французский король Генрих IV;

	Шуйский	б) Томас Мюнцер; в) Блез Паскаль
2.	Царь Борис Годунов	а) Васко да Гама; б) Галилео Галилей; в) английский король Генрих VII
3.	Патриарх Никон	а) Франсуа Рабле; б) Мартин Лютер; в) германский император Фердинанд III
4.	Царь Михаил Федорович	а) кардинал Ришелье; б) Эразм Роттердамский; в) Фердинанд Кортес
5.	Царь Алексей Михайлович	а) Данте Алигьери; б) Елизавета Тюдор; в) Роберт Бойль

17. Соотнесите события и даты:
а) призвание варягов
б) Крещение Руси
в) появление «Русской правды»
г) обложение Византии данью
д) объединение Киева и Новгорода
1. 911 г.
2. XI в.
3. 862 г.
4. 882 г.
5. 988 г.

18. Соотнесите имена политических деятелей и занимаемые ими центры в период Смуты:
а) Лжедмитрий I
б) Лжедмитрий II
в) Дмитрий Пожарский
1. Ярославль
2. Путивль
3. Тушино

19. Соотнесите события, связанные с освоением Сибири и с именами русских землепроходцев:
а) экспедиция по р. Амур с выходом в Охотское море
б) открытие пролива между Чукоткой и Аляской
в) исследования верховьев Амура
г) начало освоения Камчатки
1. С. Дежнев
2. В. Поярков
3. Е. Хабаров
4. В. Атласов

20.Укажите название явления, описанного в отрывке из сочинения историка.
«Сельский пролетариат не может продать надел и уйти в город, стать рабочим. Не может продать, потому что земля – не его собственность… Он должен вносить свою долю податей и выкупных платежей за землю, которой не может пользоваться. Его отпускают в город лишь на заработки, на время, по паспорту».
1) пролетарская солидарность

2) возвращение отрезков
3) хуторское хозяйство
4) круговая порука

21. Соотнесите общественную теорию XIX в.:
1) «Теория официальной народности»
2) Народничество
3) Марксизм
и ее основные положения:
а) Капитализм в России – чуждое, насаждаемое сверху явление
в) Идеальная форма правления для России – абсолютная монархия
с) Россия должна последовательно пройти этап капиталистического развития, а затем перейти к социализму
Варианты ответов:

1) 1-В, 2-А, 3-С	2) 1-А, 2-В, 3-С
3) 1-А, 2-С, 3-В	4) 1-С, 2-А, 3-В

22. Какие положения характеризуют взгляды российских социал-демократов конца XIX в.?
а) необходимость образования рабочей партии
б) изучение и распространение идей марксизма
в) использование тактики непротивления злу насилием
г) отказ от привлечения народа к участию в вооруженном мятеже
д) возможность главенствующей роли пролетариата в революционной борьбе с самодержавием
е) приверженность идеям крестьянского социализма
Укажите верный ответ.
1) АБД
2) АБГ
3) АГД
4) БДЕ

23. Сопоставьте политическую партию начала XX в.:
1) Российская социал-демократическая рабочая партия (большевиков)
2) Партия социалистов революционеров (эсеры)
3) Партия конституционных демократов (кадеты)
4) «Союз русского народа»
и ее лидера:
а) А.И. Дубровин
в) В.М. Чернов
с) В.И. Ленин
Варианты ответов:

1) 1-А, 3-В, 4-С	2) 1-В, 2-А, 3-С
3) 1-С, 2-В, 4-А	4) 1-А, 2-С, 3-В

24. В чем выразилась новая расстановка сил в мире после окончания Второй мировой войны?
а) Германия по-прежнему представляла опасность миру;
б) произошло перемещение политического, военного и экономического центра из Европы в США;
в) Европа сохраняла свое лидирующее положение в мире.

25. Какие три из перечисленных ниже идей характеризуют либеральные взгляды?
а) необходимость укрепления собственности крестьян на землю
б) необходимость радикальных революционных преобразований
в) следование реформаторскому пути преобразования общества
г) стремление к созданию пролетарской партии
д) сохранение политической власти в руках дворянского сословия
е) необходимость ограничения самодержавной монархии

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра общественных наук

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЛОСОФИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	38.03.02 Менеджмент; 38.03.01 Экономика; 35.03.04 Агрономия; 35.03.05 Садоводство; 35.03.01 Лесное дело; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.06 Агроинженерия; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 19.03.01 Биотехнология; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 36.03.02 Зоотехния; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Юриспруденция
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	И-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата.	УК № 1. И-4.З-1. Знает основные методы критического анализа; методологию системного подхода	- формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, терроризма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, расовым, национальным признакам, развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры - создание условий для реализации студенческих инициатив, участия обучающихся в конкурсах, грантах, олимпиадах и т.п.
				УК № 1. И-4.У-1. Умеет грамотно, логично, аргументировано формулировать собственные суждения и выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления	
				УК № 1. И-4.В-1. Владеет навыками критически анализа, и выбирать информацию, необходимую для выработки стратегии действий по разрешению проблемной ситуации, в том числе с применением философского понятийного аппарата	
			И-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использован	УК № 1. И-5.З-1. Знает содержание основных направлений философской мысли от древности до современности.	
				УК № 1. И-5.У-1. Умеет использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и	

			ия основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.	социального характера в своей предметной области	
				УК № 1. И-5.В-1. Владеет основными принципами философского мышления, навыками применения философского понятийного аппарата и философского	
2.	Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	И-5.3. Интерпретирует межкультурное разнообразие общества и проблемы современности с позиций религиозных, этических и философских учений.	УК № 5. И-3. З-1. Знает направления развития и проблематики основных философских школ, их специфики в контексте исторического развития общества, интерпретируя проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	
				УК № 5. И-3. У-1. Умеет сопоставлять собственное поведение с этическими философскими принципами, интерпретируя проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	
				УК № 5. И-3. В-1. Владеет методологией философского познания, приемами применения философских идей в своей деятельности, в т. ч. профессиональной, интерпретируя проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	
			И-5.4. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных	УК № 5. И-4. З-1. Знает различные исторические типы культур; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения	

			форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	общемировых и национальных культурных процессов; особенности основных форм научного и религиозного сознания, деловой общей культуры.	
				УК № 5. И-4. У-1. Умеет адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; толерантно взаимодействовать с представителями различных культур; выявлять и исследовать различия в наследии и традициях различных социальных групп, этносов и конфессий понимать и принимать; различия в наследии и традициях различных социальных групп, этносов и конфессий в условиях социального и профессионального общения.	
				УК № 5. И-4. В-1. Владеет навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур; коммуникации с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.	
3.	Гражданская позиция	УК-Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и	И-5. Понимает роль философии в формировании антикоррупционного мировоззрения у обучающихс	УК № И-5. З-1. Знает основные понятия и категории этики.	
				УК № И-5. У-1.Умеет оценивать коррупционные процессы, факты и явления общественной жизни с этической точки зрения; применять нравственные нормы,	

		противодействовать им в профессиональной деятельности	я.	образцы поведения в конкретной ситуации.	
				УК № И-5. В-1.Владеет навыками анализа и оценки коррупционных процессов, фактов и явлений общественной жизни с точки зрения этических норм.	

Примечание: нумерация компетенций в соответствии с ФГОС ВО

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _72_, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	10	4	4
Практические (лабораторные, др.) занятия	18	6	6
Самостоятельная работа	44	62	62
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
I	Раздел 1. История философии	4	6	18	2	2	28	2	2	28
1	Тема 1.1. Предмет, структура, функции и особенности философского знания	2	2	8	2	2	28	2	2	28
2	Тема 1.2. Исторические типы и традиции философии.	2	4	10						
II	Раздел 2. Философская онтология	4	8	18	2	2	34	2	4	34
3	Тема 2.1. Философское понимание мира: бытие, материя, сознание.	2	4	8	2	4	34	2	4	34
4	Тема 2.2. Теория познания.	2	4	10						
III	Раздел 3. Социальная философия	2	4	8						
5	Тема 3.1. Общество и человек как объект философского анализа	2	4	8						
	Итого:	10	18	44	4	6	62	4	6	62

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ

ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. История философии

Тема 1. Предмет, структура, функции и особенности философского знания

Учебный лекционный материал подается в информационной форме, в рамках которой рассматриваются следующие вопросы: Понятия мировоззрения. Исторические типы мировоззрения. Мифология как первая форма мировоззрения. Социально-экономические предпосылки и гносеологические корни философии. Историчность предмета философии. Фундаментальные проблемы философии. Основной вопрос философии. Структура и функции философии. Особенности философии.

Для активизации познавательной деятельности студентов выносятся следующие вопросы:

на семинарское занятие:

1. Генетическая взаимосвязь мифологии и философии.
2. Предмет, структура, функции философского знания.
3. Две стороны основного вопроса философии: онтологическая и гносеологическая.
4. Особенности философского знания.

для самостоятельной подготовки:

1. Великие произведения древнегреческих поэтов: Гомера и Гесиода.
2. Исторические типы мировоззрения: мифология, религия, философия.
3. Связь мифологии, религии и философии.
4. Функции философии: гуманистическая, патриотическая, нравственно-этическая.
5. Роль философии в системе научного знания.

Тема 1.2. Исторические типы и традиции философии.

Философия Древнего Востока. Античный период. Основные школы и направления. Основные принципы и проблемы средневековой философии. Гуманизм, антропоцентризм и пантеизм философии эпохи Возрождения. Становление феномена науки в Новое время. Переход от религиозного мировоззрения к научному. Проблема метода познания. Разработка и утверждение индуктивно-эмпирического и дедуктивно-рационального метода познания. Философская система И. Канта. Система и метод философии Гегеля. Антропологический материализм Л.Фейербаха. Диалектический материализм К.Маркса и Ф.Энгельса. Русская философия 19 века: славянофилы, западники и революционно-демократическое направление. Основные направления западноевропейской философии 20 века. Основные школы и направления.

Вопросы семинарского занятия:

1. Античная философия.
2. Средневековая философия и философия эпохи Возрождения.
3. Философия Нового времени.
4. Отечественная философская мысль 19 века.
5. Современная философия.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Философские взгляды Аристотеля.
2. Римский период античной философии.
3. Основные периоды средневековой философии: патристика, схоластика, апологетика.
4. Арабская философская мысль Средневековья.
5. Духовная деятельность Леонардно-Да-Винчи.
6. Эмпиризм и рационализм 17 века.
7. Три источника и три составные части марксизма.
8. Основные характерные черты философии 21 века.

Раздел 2. Философская онтология

Тема 2.1. Философское понимание мира: бытие, материя, сознание.

Категория бытия в истории философии. Современная философия о бытии. Понятие небытия. Формы бытия. Нерешенные вопросы современной отнологии. Проблема субстанции (монизм, дуализм, плюрализм). Основное понятие философского материализма. Проблема материи в истории фиософии. Естественно-научные открытия 19 века. Философское и естественно-научное определение материи. Строение материи. Движение – атрибут материи. Пространство и время. Проблема происхождения сознания. Отражение и его формы. Структура сознания. Сознание и язык. Социальная сущность сознания. Общественное и индивидуальное сознание. Сознание и самосознание. Творческая активность сознания.

Вопросы семинарского занятия:

1. Категория бытия: ее смысл и специфика.
2. Формы бытия и их диалектика.
3. Научные открытия 19 века, которые положили конец метафизическим представлениям материи.
4. Основные принципы диалектико-материалистической картины мира.
5. Строение материи.
6. Соотношение материального и идеального.
7. Сознание как психическое отражение.

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Кто вводит в философию понятие бытия?
2. Проблема субстанции (монизм, дуализм, плюрализм).
3. Бытие и небытие.

Современная наука о строении и свойствах материи.

Тема 2.2. Теория познания.

Сущность познавательной деятельности человека. Что такое гносеология. Значение и роль гносеологии в информационном обществе. Гностицизм, агностицизм. Субъект и объект познания. Практика и ее функции. Вера и знание. Чувственное познание (ощущение, восприятие, представление). Эмпирическое исследование (описание, сравнение, наблюдение, измерение, эксперимент, анализ, индукция, факт). Рациональное познание. Мышление как главный компонент теоретического познания. Уровни мышления (рассудок, разум). Основные формы мышления (понятие, суждение, умозаключение). Структурные компоненты теоретического знания (проблема, гипотеза, теория, закон). Конечная цель познания. Проблема истины (объективная, абсолютная и относительная истина).

Вопросы семинарского занятия:

1. Познание как предмет философского анализа.
2. Основные особенности диалектико-материалистической теории познания.
3. Субъект и объект познания.
4. Познание и практика.
5. Чувственное и рациональное познание.
6. Истина, ее свойства и критерии (объективная, абсолютная и относительная истина).

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Рациональное и иррациональное в познании.
2. Вера и знание.
3. Рассудок и разум, их роль в познании.
4. Искусственный интеллект как основа будущего развития.
5. Виртуальная реальность, ее философское осмысление.

6. Знание как единство мышления и языки.
7. Особенности и взаимосвязь чувственного и рационального познания.

Раздел 3. Социальная философия

Тема 3.1. Общество и человек как объект философского анализа

Проблема общественного начала. Понятие общества. Динамика общественного развития. Сфера жизнедеятельности общества (экономическая, политическая, духовная). Формационные и цивилизационные концепции развития общества. Социальная структура общества (род, племя, народность, нация). Классы и слои общества. Личность и общество. Общественное бытие и общественное сознание. Проблема антропосоциогенеза. Происхождение и эволюция человека. Социальное, биологическое в человеке. Человек, индивид, индивидуальность, личность. Свобода как осознанная необходимость. Свобода и ответственность. Философская концепция смысла жизни.

Вопросы семинарского занятия:

1. Общество как философский анализ. Понятие общества.
2. Проблема социогенеза.
3. Диаектика – материалистическая концепция развития общества.
4. Сфера жизнедеятельности общества (экономическая, политическая, духовная).
5. Социальная структура общества (род, племя, народность, нация).
6. Проблема происхождения и эволюция человека.
7. Биологическое, социальное и психическое в человеке.
8. Человек, индивид, индивидуальность и личность.

Вопросы для самостоятельной подготовки:

1. Общество и личность, общество и культура.
2. Социально-классовые общности людей.
3. Динамика общественного развития.
4. Гражданское общество и государство.
5. Проблема человека в истории философии.
6. Человек и исторический процесс; орудийная деятельность, генезис труда, человек – продукт труда.
7. Отличе человека от животного.
8. Человек и природа. Проблема жизни и смерти.
9. Философская концепция смысла жизни.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Горелов, А. А., Философия: учебное пособие / А. А. Горелов. — Москва : КноРус, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-406-08912-5. — URL: https://book.ru/book/941768. — Текст : электронный.
2. Колесников, А. С., Философия: учебник / А. С. Колесников, Б. В. Марков. — Москва : КноРус, 2021. — 403 с. — ISBN 978-5-406-03843-7. — URL: https://book.ru/book/936681. — Текст : электронный.
3. Философия: учебник / В. П. Кохановский, И. В. Ватин, В. Е. Давидович [и др.] ; под ред. В. П. Кохановского. — Москва : КноРус, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-406-00874-4. — URL: https://book.ru/book/934251. — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Гайдабрус, Н.В.. Западноевропейская философия от Античности до современности: Учебное пособие / Н.В. Гайдабрус — Москва : Русайнс, 2024. — 99 с. — ISBN 978-5-466-04592-5. — URL: https://book.ru/book/951985. — Текст : электронный.
5. Кохановский, В. П., Философия. Конспект лекций: учебное пособие / В. П. Кохановский, Л. В. Жаров, В. П. Яковлев. — Москва : КноРус, 2022. — 191 с. — ISBN 978-5-406-08913-2. — URL: https://book.ru/book/941769 . — Текст: электронный.
6. Лобанова, Н. И., Проблемы философии. Практикум: учебно-методическое пособие / Н. И. Лобанова. — Москва: Русайнс, 2023. — 301 с. — ISBN 978-5-466-01884-4. — URL: https://book.ru/book/947215. — Текст : электронный.
7. Столяров, В. И., Основы гносеологии, логики и методологии научного познания (диалектическая концепция): монография / В. И. Столяров. — Москва : Русайнс, 2021. — 273 с. — ISBN 978-5-4365-5206-4. — URL: https://book.ru/book/939690. — Текст : электронный.

4.3. Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели, доской;
- учебная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской комплектом проекционного мультимедийного оборудования;
- компьютеры с доступом к сети Интернет, оснащенные операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях.

- 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).
Не предусмотрено.

6.2. Перечень вопросов к зачету.

1. Понятия мировоззрения, исторические типы. Мифология как первая форма мировоззрения.
2. Гносеологические корни и социально-экономические предпосылки зарождения философии.
3. Предмет, структура, функции философского знания.
4. Особенности античной философии.
5. Классический период античной философии (Сократ, Платон, Аристотель).
6. Социально-исторические условия зарождения средневековой философии.
7. Основные принципы и проблемы средневековой философии.
8. Социально-исторические и духовно-мировоззренческие предпосылки возникновения философии эпохи Возрождения.
9. Особенности философии эпохи Возрождения.
10. Предпосылки зарождения философии Нового времени.
11. Проблема метода познания, индуктивно-эмпирический метод Ф.Бэкона.
12. Дедуктивно-рациональный метод Р.Декарта.
13. Исторические условия формирования немецкой классической философии.
14. Философская система И.Канта.
15. Система и метод философии Г.В. Гегеля.
16. Антропологический материализм Л. Фейербаха.
17. Источники и составные части марксизма.
18. Российский марксизм.
19. Отечественная философия (18-19 века): западники, славянофилы и революционно-демократическое направление.
20. Основные философские направления 20 столетия.
21. Категория бытия в философии.
22. Формы бытия.
23. Проблема субстанции: монизм, дуализм, плюрализм.
24. Философское и естественно-научное понятие материи.
25. Движение, пространство и время.
26. Сознание как продукт высокоорганизованной материи.
27. Социальная сущность сознания, трудовая теория антропогенеза.
28. Сознание и самосознание. Сознание и язык.
29. Генная инженерия, проблема искусственного интеллекта.
30. Общественное и индивидуальное сознание.
31. Понятие гносеологии, объект и субъект познания.
32. Практика и ее функции.
33. Чувственное и рациональное сознание.
34. Философия науки и техники.
35. Методология научно-технического знания.
36. Проблема истины: объективная, абсолютная и относительная истина.
37. Понятие и структура диалектики.
38. Категории диалектики.
39. Законы диалектики.
40. Общество как объект философского анализа.
41. Источники и движущие силы развития общества.
42. Сферы жизнедеятельности общества (экономическая, политическая и духовная).
43. Социальная структура общества (род, племя, народность, нация).

44. Проблема происхождения человека в истории философии.
45. Биологическое, психическое и социальное в человеке.
46. Человек, индивид, индивидуальность, личность.
47. Философская концепция смысла жизни, свобода и ответственность.
48. Глобальные проблемы современности и их классификация. Проблемы современной глобализации.
49. Гуманизм – как ценностная основа решения глобальных проблем современности.
50. Позитивные и негативные последствия НТП.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Раздел философии, исследующий наиболее общие вопросы бытия:
- а. Логика
- б. Этика
- в. Онтология
- г. Гносеология

2. Понятие бытия вводит в философию древнегреческий философ:
- а. Фалес
- б. Платон
- в. Парменид
- г. Аристотель

3. Основная философская проблема, выдвинутая представителями милетской школы:
- а. человека
- б. первоначала
- в. Бога
- г. Красоты

4. Материя есть первоисточник бытия, считали:
- а. Идеалисты
- б. Материалисты
- в. Рационалисты
- г. Скептики

5. Бытие состоит из мельчайших невидимых частиц, считал:
- а. Сократ
- б. Платон
- в. Гераклит
- г. Демокрит

6. Истинным бытием по Платону является:
- а. Мир вещей
- б. Мир идей
- в. Материя
- г. Человек

7. «Бог есть начало, середина и завершение бытия», утверждал:
- а. Пьер Абеляр
- б. Аврелий Августин
- в. Фома Аквинский
- г. Уильям Оккам

8. Плюралистическое учение о множественности субстанции развивал:
- а. Гегель
- б. Фалес
- в. Лейбниц
- г. Спиноза

9. Создателем монистического учения о субстанции является:

а. Декарт
б. Спиноза
в. Лейбниц
г. Юм

10. «Мировой дух» есть реальность, составляющая основу мира, утверждал:

а. Фихте
б. Гегель
в. Кант
г. Маркс

11. Установите правильную последовательность возникновения философских представлений о материи.

а. конкретно-вещественное понимание
б. диалектический материализм
в. механический субстанционализм
г. атомизм

12. Установите соответствие между теориями пространства и времени и их содержанием.

1. Субстанциональная
2. Реляционная

а. системные отношения
б. абсолютные неизменные сущности
в. конституирование и поток сознания
г. материальное отношение

13. Установите соответствие между философскими направлениями и подходами к решению вопроса о первоначалах бытия.

1. Идеалистический монизм
2. Дуализм
3. Плюрализм

а. бытие двойственно
б. сущность бытия духовна
в. бытие множественно
г. сущность бытия материальна

14. Кто разрабатывал концепцию «энергетизма»?

а. Э. Мак
б. Ф. Бэкон
в. Гераклит
г. В. Оствальд

15. Что лежит в основе существования материи?

а. Вода
б. Огонь
в. Апейрон
г. Движение в пространстве и во времени

16. Движение есть:

а. покой
б. развитие
в. падение
г. изменение

17. Каковы основные свойства движения материи?

а. Материя движется (изменяется) по воле божьей
б. Движение есть изменение вообще, есть способ существования материи

в. Все вещи находятся в движении, но есть первый двигатель (бог), который не нуждается в том, чтобы его приводили в движение

г. Объективность, абсолютность, бесконечность, неизменность

18. Укажите, какие из ниже изложенных утверждений являются истинными и какие – ложными.

а. Движение, пространство, время, законы природы являются материей

б. Движение, пространство, время, законы природы материальны

в. Движение, пространство, время, законы природы идеальны поскольку эти понятия созданы нашим разумом

г. Движение, пространство, время, законы природы созданы Богом

19. Что означает время как философская категория?

а. Время существует не в самих вещах, а только в мышлении, осуществляемым нашим разумом

б. Время есть образ движения

в. Время отражает координацию сменяющих друг друга объектов в одном и том же пространстве

г. Время есть движение вперед

20. Установите соответствие между философами и их представлениями о сущности времени.

1. Платон
2. Августин Блаженный
3. Кант
4. Маркс

а. время – атрибут материи

б. время дано лишь в мышлении

в. время – становление вечности

г. время – априорная форма чувственности

21. Что характеризует пространство как философскую категорию ?

а. Пространству как форме бытия материи присущи такие свойства, как протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие

б. Пространство не реальность мира явлений, а способ, которым мы воспринимаем вещи.

в. Пространство не относится к числу фундаментальных категорий, так как не обладает их основным свойством – проходить черед все слои реального мира. Оно обрывается у духовного бытия.

22. Верным является суждение, что:

а. «покой существует только в природе и отсутствует в обществе»

б. «покой есть отсутствие движения»

в. «покой характерен только для неживых объектов»

г. «покой есть момент всякого движения»

23. Что лежит в основе существования материи?

а. вода

б. огонь

в. апейрон

г. движение в пространстве и во времени.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология; 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.01 Экономика.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. пр. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	**Командная работа и лидерство**	**УК-3** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	**И-3.4.** Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	**УК № 3. И-4.З-1.** Знать этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами; основные теории лидерства и стили руководства. **УК № 3. И-4.У-1.** Уметь сформулировать задачи членам команды для достижения поставленной цели; разрабатывать командную стратегию; применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели. **УК № 3. И-4.В-1.** Владеть умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные,	-формирование культуры и этики профессионального общения - создание условий для реализации студенческих инициатив, участия обучающихся в конкурсах, грантах, олимпиадах и т.п. - выявление талантливой молодежи - развитие творческого и профессионального потенциала обучающихся

				групповые и организационные коммуникации в команде для достижения поставленной цели; методами организации и управления коллективом	
			И-3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	**УК № 3. И-5.З-1.** Знать нормы и правила командной работы; основные цели, задачи и направления личностного, образовательного и профессионального роста	
				УК № 3. И-5.У-1. Уметь действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	
	Коммуникация			**УК № 3. И-5.В-1.** Владеть навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного	

				взаимодействия со всеми участниками коллектива.	
2.		**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**И-4.1**. Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на русском языке, функциональные стили русского языка, требования к деловой коммуникации	**УК № 4. И-1.З-1.** Знать основные правила орфографии и пунктуации русского языка для проведения деловой коммуникации; современные средства информационно-коммуникационных технологий; языковой материал (лексические единицы и грамматические структуры), необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности.	
				УК № 4. И-1.У-1. Уметь воспринимать на слух и понимать содержание аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи, выделять в них значимую информацию; составлять деловые бумаги.	
				УК № 4. И-1.В-1. Владеть практическими	

				навыками составления научных текстов и проектной документации на русском языке. Ведет деловую переписку на государственном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.	
			И-4.4. Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	**УК № 4. И-4.З-1.** Знать принципы построения устного и письменного высказывания; требования к деловой устной и письменной коммуникации.	
				УК № 4. И-4.У-1. Уметь свободно представлять свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях; вести диалог, соблюдая нормы речевого этикета, используя различные стратегии; выстраивать монолог	
				УК № 4. И-4.В-1. Владеть навыками публичного выступления; принципами построения устной речи.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _72_, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	10	4	4
Практические (лабораторные, др.) занятия	18	6	6
Самостоятельная работа	44	62	62
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Стилистика и культура речи*	2	2	8	2	2	12	2	2	12
2.	Культура речи и совершенствование грамотного письма и говорения. Лексическая стилистика как часть культуры речи*	2	4	10			12			12
3.	Культура речи и совершенствование	2	4	10		2	14		2	14

	грамотного письма и говорения. Г рамматическая стилистика как часть культуры речи. Морфологические и синтаксические свойства языка									
4.	Типы речевых ситуаций и функциональные стили русского языка. Научный стиль и его особенности. Публицистический стиль. Официально-деловой стиль	2	4	8	2	2	12	2	2	12
5.	Функциональные стили современного русского литературного языка. Язык и деловое общение	2	4	8			12			12
	ИТОГО:	10	18	44	4	6	62	4	6	62

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Стилистика и культура речи.

Цели и задачи изучения дисциплины. Русский язык как способ существования русского национального мышления и русской культуры; новые явления в русском языке; виды и причины языковых ошибок. Языковая норма, словари как форма закрепления нормы.

В рамках данной темы предусмотрено 2 практических занятия:

Практическое занятие 1:

1. Язык как знаковая система. Единицы языка. Уровни языка. Язык и речь. Функции языка. Формы существования языка.

2. Понятие национального языка. Литературный язык как высшая форма национального языка. Отличие литературного языка от нелитературных элементов (диалектизмов, просторечия, жаргонизмов.

3 .Понятие «культуры речи». Культура речи как компонент культуры в целом. Уровни культуры речи. Особенности современной языковой ситуации: языковые изменения и их социальная обусловленность. Культура речи как лингвистическая дисциплина. Основные аспекты культуры речи.

4 .Речевое общение. Основные единицы общения: речевое событие, речевая ситуация, речевое взаимодействие. Организация вербального взаимодействия. Эффективность речевой коммуникации.

Практическое занятие 2

1.Коммуникативная культура личности. Коммуникативная ситуация: основные компоненты коммуникативной ситуации; основные законы общения. Коммуникативные нормы.

2. Этико-социальные аспекты культуры речи. Основные ситуации общения и речевой этикет. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет): культура поведения и этические нормы общения; проявление категории вежливости в русском языке; социальные аспекты культуры речи.

3. Особенности служебно-делового общения. Культура делового общения, требования к речевой коммуникации в деловой среде.

4. Понятие правильности речи. Типы норм.

Задания для самостоятельной работы: Сочинение на тему «Чем восхищает меня русский язык».

Тема 2. Культура речи и совершенствование грамотного письма и говорения. Лексическая стилистика как часть культуры речи.

Литературное произношение и смысловое ударение. Лексическая сочетаемость, многозначность слова (полисемия), синонимы, антонимы, омонимы, паронимы, плеоназмы. Тавтология. Топонимы. Сложно-сокращенные названия. Аббревиатуры. Иноязычная лексика. Архаизмы, историизмы, неологизмы, фразеологизмы, пословицы и поговорки, крылатые слова и выражения, жаргонизмы, диалектизмы.

В рамках данной темы предусмотрено 2 практических занятия:

Практическое занятие 1:

1.Вариантность как следствие развития языка. Этапы вытеснения одного варианта другим. Понятие языковых вариантов. Виды вариантов по отношению к норме.

2.Орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Основные произносительные нормы (произношение гласных звуков, согласных звуков и их сочетаний; особенности произношения иностранных слов).

3.Акцентологические нормы. Основные черты русского ударения. Функции ударения. Основные акцентологические нормы современного русского

литературного языка (правила постановки ударения в именах существительных, прилагательных, в глаголах, причастиях).

4. Понятие благозвучия речи. Условия благозвучия речи (сочетаемость звуков в русском языке, эстетическая оценка звуков, длина слова, интонация). Факторы, нарушающие благозвучие речи.

Практическое занятие 2

1. Морфологические нормы. Особенности употребления форм имен существительных: род несклоняемых существительных и аббревиатур, варианты падежных окончаний. Склонение собственных имен существительных.

2. Морфологические нормы употребления разных видов числительных и количественно-именных сочетаний. Нормы употребления имен прилагательных, глаголов и глагольных форм.

3. Особенности синтаксических норм. Согласование сказуемого с подлежащим. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.

4. Ошибки в построении сложных предложений.

Задания для самостоятельной работы: Письменное домашнее задание по предложенным преподавателем текстам. Письменная работа со словарями. Составление своих словарей на темы: «Иноязычная лексика», «Аббревиатуры», «Фразеологизмы», «Пословицы и поговорки», «Омонимы».

Тема 3. Культура речи и совершенствование грамотного письма и говорения. Грамматическая стилистика как часть культуры речи. Морфологические и синтаксические свойства языка.

Морфологические свойства языка: особенности употребления существительных, прилагательных, числительных, местоимений, глаголов, наречий, предлогов, союзов. Синтаксические свойства языка: согласование сказуемого с подлежащим; порядок слов как смыслоразличительное и стилистическое средство; согласование определений и приложений, употребление причастных и деепричастных оборотов: сложные синтаксические конструкции.

В рамках данной темы предусмотрено 2 практических занятия:

Практическое занятие 1:

1. Лексические нормы. Правила использования в речи многозначных слов и омонимов. Паронимия и точность речи. Парономазия.

2. . Лексическая сочетаемость, ее виды. Логическая сочетаемость слов. Понятие алогизма. Основные логические ошибки. Речевая недостаточность и речевая избыточность. Плеоназм и тавтология.

3. Правила употребления фразеологических оборотов и устойчивых сочетаний. Стилистическая сочетаемость слов. Виды стилистических ошибок.

4 Чистота речи. Коммуникативные условия чистоты речи. Элементы языка, засоряющие литературную речь. Стилистически не оправданное употребление диалектизмов. Вопрос об употреблении иноязычных слов.

Практическое занятие 2

1. Жаргоны и жаргонизмы. Основные социальные разновидности жаргонов.

2. Уместность речи. Стилистическая окраска языковых единиц (функционально-стилевое расслоение лексики, эмоционально-экспрессивная окраска слов). Сфера использования в речи стилистически окрашенной лексики. Неоправданное употребление оценочных, эмоционально окрашенных средств и слов различных стилистических пластов (смешение стилей).

3. . Понятие «функциональный стиль». Характеристика разговорного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (фонетический, словообразовательный, морфологический, лексический и синтаксический уровни).

4. Характеристика научного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).

Задания для самостоятельной работы: Подготовить презентации по разделу «Самостоятельные части речи» (по выбору).

Тема 4. Типы речевых ситуаций и функциональные стили русского языка. Научный стиль и его особенности. Публицистический стиль. Официально-деловой стиль.

Речевой этикет в документах. Типы речевых ситуаций. Официальные и неофициальные ситуации. Подготовленная и спонтанная речь. Функциональные стили языка. Научный стиль и его особенности правила и приемы цитирования. Публицистический стиль. Взаимодействие научного и официально-делового стиля с публицистическим. Официально-деловой стиль. Специфические особенности русской официальноделовой письменной речи. Основные виды деловых бумаг. Речевой этикет в документах.

В рамках данной темы предусмотрено 2 практических занятия:

Практическое занятие 1:

1. Особенности устной научной речи (информативные жанры: реферативное сообщение, лекция, доклад). Особенности письменной научной речи. Первичные жанры собственно научного стиля (научная статья, монография, курсовая и дипломная работа).

2. Характеристика официально-делового стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).

3. Официально-деловая письменная речь. Особенности языка деловых бумаг и документов (языковые формулы официальных документов). Типы документов. Требования к оформлению реквизитов документов.

4. Характеристика публицистического стиля. Сфера употребления и основные функции стиля. Языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни). Жанровые разновидности.

Практическое занятие 2

1. . Устная публицистическая речь. Дискуссия как управляемый публичный спор. Задачи дискуссии, их типы. Типы аргументов. Культура выражения несогласия.

2. Особенности публичной речи. Оратор и его аудитория. Диалогичность ораторской речи. Подготовленная и неподготовленная ораторская речь.

3. Приемы подготовки речи (выбор темы, цель речи и т. д.). Начало, завершение и развертывание речи. Основные приемы поиска материала. Культура общения с аудиторией.

4. Приемы унификации языка служебных документов. Интернациональные свойства официально-деловой письменной речи.

Задания для самостоятельной работы: Проработать публицистические газетные статьи. Выписать из них особенности, характерные для публицистического стиля.

Тема 5. Функциональные стили современного русского литературного языка. Язык и деловое общение.

Стилевой статус и основные черты устной деловой речи. Особенности языка делового общения. Принципы построения публичной речи в официально-деловой сфере. Подготовка речи: выбор темы, цель речи, поиск материала, начало, развертывание и завершение темы. Понятность, информативность и выразительность речи. Реклама в деловой речи. Невербальные средства коммуникации. Соотношение вербальных и невербальных компонентов в рекламе.

В рамках данной темы предусмотрено 2 практических занятия:

Практическое занятие 1:

1. Конспект, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. Научно-популярный стиль изложения.

2. Стилистическая оценка устаревших слов (историзмов и архаизмов) и неологизмов, правила их использования, ошибки, вызванные их употреблением. Стилистическое использование профессионально-технической и терминологической лексики.

3. Вопрос о стиле художественной литературы. Характеристика художественного стиля. Взаимодействие различных стилей в языке художественной литературы.
4 .Причины активизации употребления иноязычных слов на современном этапе. Правила употребления иноязычной лексики. Слова-паразиты.

Практическое занятие 2

1. Русский язык среди других языков мира. Международный статус русского языка.
2. Невербальные средства общения. Культура несловесной речи.

3. Современный деловой этикет. Культура делового письма. Культура устной деловой речи.

4. Особенности устной научной речи (информативные жанры: реферативное сообщение, лекция, доклад). Особенности письменной научной речи. Первичные жанры собственно научного стиля (научная статья, монография, курсовая и дипломная работа).

Задания для самостоятельной работы: Работа с бланками официально-деловых бумаг. Реферат «Принципы построения публичной речи в официально-деловой сфере».

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Боброва, С. В., Русский язык и культура речи : учебное пособие / С. В. Боброва, М. А. Мищерина. — Москва : КноРус, 2022. — 363 с. — ISBN 978-5-406-09279-8. — URL: https://book.ru/book/942827 . — Текст : электронный.
2. Введенская, Л. А., Русский язык. Культура речи. Деловое общение : учебник / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. — Москва : КноРус, 2023. — 424 с. — ISBN 978-5-406-10416-3. — URL: https://book.ru/book/944976. — Текст : электронный.
3. Глазунова, О. И., Русский язык и культура речи : учебник / О. И. Глазунова. — Москва : КноРус, 2022. — 244 с. — ISBN 978-5-406-08930-9. — URL: https://book.ru/book/941777 . — Текст : электронный.
4. Деловая риторика. Культура речи и деловое общение : учебник / В. А. Ефремов, В. Д. Черняк, И. Н. Левина [и др.] ; под ред. В. А. Ефремова, В. Д. Черняк. — Москва : КноРус, 2023. — 217 с. — ISBN 978-5-406-11889-4. — URL: https://book.ru/book/949882. — Текст : электронный.
5. Самыгин, С. И., Деловое общение. Культура речи : учебное пособие / С. И. Самыгин, А. М. Руденко. — Москва : КноРус, 2023. — 471 с. — ISBN 978-5-406-10682-2. — URL: https://book.ru/book/947026. — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Алябьева, С. В. Культура речи и деловое общение : учебное пособие / С. В. Алябьева, Е. В. Комовская. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340091. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Воителева, Т. М., Русский язык: орфография, пунктуация, культура речи : учебно-практическое пособие / Т. М. Воителева, В. В. Тихонова. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11017-1. — URL: https://book.ru/book/947376. — Текст : электронный.
3. Культура речи и делового общения : учебно-методическое пособие / составитель Г. А. Касумова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 73 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175134. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Попова, Т. В. Культура речи и деловое общение : учебное пособие / Т. В. Попова. — Пермь : ПГАТУ, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-94279-497-2 . —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156711. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Самойлова, И. В. Культура речи и деловое общение : учебное пособие / И. В. Самойлова. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/207311. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Русский язык и культура речи в профессиональной сфере деятельности : учебное пособие / Е. В. Лаврушина, О. О. Болдина, Т. М. Буйских [и др.]. — Москва : КноРус, 2023. — 421 с. — ISBN 978-5-406-10874-1. — URL: https://book.ru/book/947829. — Текст : электронный.
7. Русский язык и культура речи : учебник / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, Т. В. Губернская [и др.] ; под ред. В. Д. Черняк. — Москва : КноРус, 2022. — 269 с. — ISBN 978-5-406-09227-9. — URL: https://book.ru/book/942680 . — Текст : электронный.
8. Федотова, Т. В. Культура речи и делового общения : учебное пособие / Т. В. Федотова. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — 189 с. — ISBN 978-5-907346-44-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223967 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
6. Русская виртуальная библиотека https://rvb.ru/about/general.html

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели, доской;
- учебная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской комплектом проекционного мультимедийного оборудования;
- компьютеры с доступом к сети Интернет, оснащенные операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях;

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

Не предусмотрено.

6.2. Перечень вопросов к зачету.

1. Язык как знаковая система. Единицы языка. Уровни языка. Язык и речь. Функции языка. Формы существования языка.
2. Понятие национального языка. Литературный язык как высшая форма национального языка. Отличие литературного языка от нелитературных элементов (диалектизмов, просторечия, жаргонизмов). Русский язык среди других языков мира. Международный статус русского языка.
3. Понятие «культуры речи». Культура речи как компонент культуры в целом. Уровни культуры речи. Особенности современной языковой ситуации: языковые изменения и их социальная обусловленность. Культура речи как лингвистическая дисциплина. Основные аспекты культуры речи.
4. Речевое общение. Основные единицы общения: речевое событие, речевая ситуация, речевое взаимодействие. Организация вербального взаимодействия. Эффективность речевой коммуникации. Невербальные средства общения. Культура несловесной речи.
5. Коммуникативная культура личности. Коммуникативная ситуация: основные компоненты коммуникативной ситуации; основные законы общения. Коммуникативные нормы.
6. Этико-социальные аспекты культуры речи. Основные ситуации общения и речевой этикет. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет): культура поведения и этические нормы общения; проявление категории вежливости в русском языке; социальные аспекты культуры речи.
7. Особенности служебно-делового общения. Культура делового общения, требования к речевой коммуникации в деловой среде. Современный деловой этикет. Культура делового письма. Культура устной деловой речи.
8. Понятие правильности речи. Типы норм.
9. Вариантность как следствие развития языка. Этапы вытеснения одного варианта другим. Понятие языковых вариантов. Виды вариантов по отношению к норме.
10. Орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Основные произносительные нормы (произношение гласных звуков, согласных звуков и их сочетаний; особенности произношения иностранных слов).

11. Акцентологические нормы. Основные черты русского ударения. Функции ударения. Основные акцентологические нормы современного русского литературного языка (правила постановки ударения в именах существительных, прилагательных, в глаголах, причастиях).
12. Понятие благозвучия речи. Условия благозвучия речи (сочетаемость звуков в русском языке, эстетическая оценка звуков, длина слова, интонация). Факторы, нарушающие благозвучие речи.
13. Морфологические нормы. Особенности употребления форм имен существительных: род несклоняемых существительных и аббревиатур, варианты падежных окончаний. Склонение собственных имен существительных.
14. Морфологические нормы употребления разных видов числительных и количественно-именных сочетаний. Нормы употребления имен прилагательных, глаголов и глагольных форм.
15. Особенности синтаксических норм. Согласование сказуемого с подлежащим. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.
16. Ошибки в построении сложных предложений.
17. Лексические нормы. Правила использования в речи многозначных слов и омонимов. Паронимия и точность речи. Парономазия.
18. Лексическая сочетаемость, ее виды. Логическая сочетаемость слов. Понятие алогизма. Основные логические ошибки. Речевая недостаточность и речевая избыточность. Плеоназм и тавтология.
19. Правила употребления фразеологических оборотов и устойчивых сочетаний. Стилистическая сочетаемость слов. Виды стилистических ошибок.
20. Чистота речи. Коммуникативные условия чистоты речи. Элементы языка, засоряющие литературную речь. Стилистически не оправданное употребление диалектизмов. Вопрос об употреблении иноязычных слов. Причины активизации употребления иноязычных слов на современном этапе. Правила употребления иноязычной лексики. Слова-паразиты.
21. Жаргоны и жаргонизмы. Основные социальные разновидности жаргонов.
22. Уместность речи. Стилистическая окраска языковых единиц (функционально-стилевое расслоение лексики, эмоционально-экспрессивная окраска слов). Сфера использования в речи стилистически окрашенной лексики. Неоправданное употребление оценочных, эмоционально окрашенных средств и слов различных стилистических пластов (смешение стилей). Стилистическая оценка устаревших слов (историзмов и архаизмов) и неологизмов, правила их использования, ошибки, вызванные их употреблением. Стилистическое использование профессионально-технической и терминологической лексики.
23. Понятие «функциональный стиль». Характеристика разговорного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности,

языковые черты стиля (фонетический, словообразовательный, морфологический, лексический и синтаксический уровни). Вопрос о стиле художественной литературы. Характеристика художественного стиля. Взаимодействие различных стилей в языке художественной литературы.

24. Характеристика научного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).
25. Особенности устной научной речи (информативные жанры: реферативное сообщение, лекция, доклад). Особенности письменной научной речи. Первичные жанры собственно научного стиля (научная статья, монография, курсовая и дипломная работа). Конспект, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. Научно-популярный стиль изложения.
26. Характеристика официально-делового стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).
27. Официально-деловая письменная речь. Особенности языка деловых бумаг и документов (языковые формулы официальных документов). Типы документов. Требования к оформлению реквизитов документов. Приемы унификации языка служебных документов. Интернациональные свойства официально-деловой письменной речи.
28. Характеристика публицистического стиля. Сфера употребления и основные функции стиля. Языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни). Жанровые разновидности.
29. Устная публицистическая речь. Дискуссия как управляемый публичный спор. Задачи дискуссии, их типы. Типы аргументов. Культура выражения несогласия.
30. Особенности публичной речи. Оратор и его аудитория. Диалогичность ораторской речи. Подготовленная и неподготовленная ораторская речь. Приемы подготовки речи (выбор темы, цель речи и т. д.). Начало, завершение и развертывание речи. Основные приемы поиска материала. Культура общения с аудиторией.
31. Особенности публичной речи. Способы словесного оформления публичного выступления. Понятность, информативность и выразительность публичной речи. Понятность и доступность как коммуникативные качества хорошей речи. Языковая и речевая доступность речи. Доступность речи и проблема понимания. Основные помехи для доступности речи. Средства достижения доступности речи.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Грамматическая ошибка допущена в одном из словосочетаний ряда ...
   1. гораздо умнее, обе дочери;
   2. бухгалтеры предприятий, молодые доктора;
   3. опытные шофера, вкусные торты;
   4. килограмм мандаринов, пара чулок.

2. Грамматическая ошибка допущена в одном из словосочетаний ряда ...
   1. различные сорта, без полутора минут;
   2. ярче солнца, ажурная шаль;
   3. худший вариант, ехайте быстрее;
   4. на переднем плане, младше по званию.

3. К среднему роду относится существительное ...
   1. шумные пони;
   2. новые галифе;
   3. военные атташе;
   4. австралийский кенгуру.

4. Ошибка в употреблении местоимения допущена в предложении ...
   1. Я отнесу полузамерзшую птицу домой, согрею, накормлю, ни за что не расстанусь с ней до весны,
   2. Стихи показались мне прекрасными, только не забыть из, не растерять вдохновение;
   3. Я тот чей взор надежду губит, я тот, кого никто не любит,
   4. На судно пришло письмо, и скоро оно снялось с якоря.

5. Грамматическая ошибка в употреблении числительных допущена в предложении...
   1. Она была в большой дружбе с обоими мальчиками,
   2. Ему с четырьмя классами образования нечего было делать в этой роте,
   3. К девятисотым годам Россия была одной из мощнейших держав мира,
   4. Полковник с пятистами солдатами добрался до переправы.

6. К среднему роду относится существительное...
   1. военные атташе
   2. выдающиеся маэстро
   3. шустрые колибри
   4. меховые манто

7. Нарушение лексической сочетаемости закрепилось в языке и стало допустимым в словосочетании ...
   1. отменный негодяй;
   2. период времени;
   3. мал мала меньше;

4. меньшая половина.

8. Нарушение лексической сочетаемости закрепилось в языке и стало допустимым в словосочетании ...
1. упал вниз;
2. ужасно удобная обувь;
3. посмотреть глазами;
4. практика работы.

9. Укажите, какими словарями можно воспользоваться, чтобы:
1) узнать вариант произношения слова *горничная',*
2) к слову *старожил* подобрать слово с противоположным значением.
1. словарем антонимов;
2. фразеологическим словарем;
3. орфоэпическим словарем;
4. орфографическим словарем.

10. Укажите, какими словарями можно воспользоваться, чтобы:
1) узнать значение выражения семи пядей во лбу;
2) уточнить значение слов эмалевый - эмалированный.
1. словарѐм паронимов
2. фразеологическим словарѐм
3. словарѐм омонимов
4. орфографическим словарѐм

11. К ошибкам, нарушающим точность речи, создающим речевую избыточность и многословие, НЕ относится ...
1. тавтология;
2. смешение паронимов;
3. немотивированное нарушение стилистической сочетаемости;
4. плеоназм.

12. Коммуникативный принцип предполагает готовность собеседников относиться к общению как к сотрудничеству, вносить в него добросовестный вклад.
1. предпочитаемой структуры;
2. кооперации;
3. вежливости;
4. последовательности.

13. Установите соответствие между видами деловой документации и деловыми бумагами:
1) деловые бумаги личного характера;

2) служебная документация
1. автобиография (1);
2. подтверждение;
3. запрос;
4. протокол (полный).

14. Искусство делового общения - это искусство задавать вопросы и понимать их. «Можно ли узнать ваше мнение о ...?» - это ...
1. вопрос для ориентации;
2. вопрос-утверждение;
3. встречный вопрос;
4. уточняющий вопрос.

15. К числу юридических клише относится словосочетание ...
1. отдельные факты;
2. достойная встреча;
3. рыночные механизмы;
4. применить статью.

16. Многие фирмы набирают на работу новых сотрудников только на начальные позиции, то есть принимают на работу выпускников вузов и создают им все условия для обучения, развития и достижения успеха. Чтобы занять высокую должность, нужно долго и упорно учиться. Поэтому идеальный кандидат - молодой специалист с большим потенциалом роста, активнойжизненной позицией, способный добиваться реальных результатов, готовый постоянно учиться новому и совершенствоваться.

Стиль текста -...
1. разговорный;
2. научный;
3. публицистический;
4. официально-деловой.

17. Публицистический стиль - это...
1. художественная литература
2. специальная литература
3. общественно-политическая литература, периодическая печать, политические выступления, материалы теле-, кино-, радиожурналистики
4. учебная литература

18. Определите стиль и тип речи.
Книга - верный, бескорыстный и наиболее сведущий друг. Она самый терпеливый учитель, готовый десятки раз повторять недоступную сразу мысль, прежде чем еѐ освоит неопытный или ленивый разум. Не всякая пачка

исписанной второпях бумаги достойна стать книгой. Люди бывают пристрастны, бесчестны, несовершенны в своих увлечениях, и опять только книга может научить нас безошибочно распознавать добро и зло, истину и ложь, красоту и безобразие.

Старшее поколение, вручая своей юной смене страну, мир и вечные идеи справедливости на земле, оставляет ей единственное наиболее полное завещание — книгу. Поэтому любите книгу, храните еѐ выше всякого другого достояния. Учитесь у старших преданности книге, знанию. Пусть каждый образованный и знающий человек не пожалеет времени и досуга, чтобы разъяснить всѐ это тем .....

1. разговорный стиль; рассуждение
2. официально-деловой стиль; повествование
3. публицистический стиль: рассуждение
4. научный стиль; описание и повествование

19. Оборот, употребляемый в официально-деловых текстах,...
    1. Они решили уехать,
    2. Решения нет.
    3. Мы приняли решение,
    4. Решение принято вчера.

20. К жанрам монологической разговорной речи относятся...
    1. научная лекция
    2. монография
    3. анекдот
    4. тост.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык (немецкий)

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА (*бакалавриата*)

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология;36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Экономика; 38.03.01 Экономика.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	Коммуникация	**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**И-4.2.** Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный	Знать: **УК № 4. И-2.З-1.** Знает особенности и правила устной и письменной речи на иностранном языке. Уметь: **УК № 4. И-2.У-1.** Умеет выполнять перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык и с государственного языка на иностранный. Владеть: **УК № 4. И-2.В-1.** Владеет навыками корректного устного и письменного перевода с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.	-формирование культуры и этики профессионального общения - создание условий для реализации студенческих инициатив, участия обучающихся в конкурсах, грантах, олимпиадах и т.п. - выявление талантливой молодежи - развитие творческого и профессионального потенциала обучающихся
			ИК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ	**УК № 4. И-3.З-1.** Знает стиль делового общения на государственном языке и	

			и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции	иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	
				УК № 4. И-3.У-1. Умеет выбирать стиль делового общения на государственном языке и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	
				УК № 4. И-3.В-1. Владеет навыками ведения деловой переписки на государственном языке и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	-	-	-
Практические (лабораторные, др.) занятия	44	18	18
Самостоятельная работа	64	90	90
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Раздел I. «Деловая корреспонденция»		8	8		6	18		6	18
	Тема 1.1. Вводно-корректировочный фонетический курс. Правила устной и письменной речи немецкого языка.		2	2		6	18		6	18
	1.2. Правила написания и составления личного письма. Структура делового письма.		2	2						
	1.3. Типы деловых писем. Деловая лексика (клише и выражения).		4	4						
	Раздел II. «Общение и его виды. Деловой этикет.		6	10		4	12		4	12
	Тема 2.1. Техника ведения деловой беседы. Деловой этикет Беседа как форма делового общения. Деловой стиль		4	6		4	12		4	12

	одежды									
	2.2. Порядок слов в простом и сложном предложениях. Личные и притяжательные местоимения		2	4						
	Раздел III. «Устройство на работу. Виды профессий»		6	12		4	12		4	12
	3. 1. Электронное письмо. Memo. Аббревиации. Сообщения. Факсы. Сопроводительное письмо.		4	6		4	12		4	12
	3.2. Имя существительное: Множественное число существительных; артикли; существительное в функции определения		2	6						
	Раздел IV. «Техника ведения беседы. Деловая беседа. Организация деловой встречи»		6	12		4	12			12
	Тема 4.1. Составление диалогов и монологов по темам: «Организация и проведение совещаний. Организация деловой встречи. Составление текста факса. Заказ билетов»		4	6		4	12			12
	4.2. Степени сравнения прилагательных и наречий . Глагольные времена		2	6						
	Раздел V. «Деловая беседа по телефону. Назначение и перенос встречи по телефону».		6	10			12			12
	Тема 5.1. Составление диалогов и монологов по темам: «Цели и условия партнерства. Принципы работы и		4	6			12			12

	договорные соглашения».									
	5.2. Сокращения в деловой корреспонденции.		2	4						
	Раздел VI. «Составление электронного письма»		6	8			12			12
	Тема 6.1. Составление электронного письма и письма для отправления по факсу.		4	4			12			12
	6.2. Функции причастия II: определение; обстоятельство. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов.		2	4						
	Раздел VII. «Профессиональная сфера общения .		6	8			12			12
	7.1. Избранное направление профессиональной деятельности»		2	4			12			12
	Тема 7. 2. Деловая поездка зарубеж. Правила этикета. Бронирование номера в гостинице. В аэропорту. Паспортный контроль. Деньги. Обмен денег. Надписи и объявления.		4	4						

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел I. «Деловая корреспонденция»

1.Вводно-корректировочный фонетический курс. Правила устной и письменной речи немецкого языка.

2. Правила написания и составления личного письма. Структура делового письма.

3. Типы деловых писем. Деловая лексика (клише и выражения).

4. Неопределенно-личное местоимение man.

5. Имя существительное. Сложные существительные.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:
1. Слабые, сильные и неправильные глаголы
2. Сложное прошедшее время (перфект)
3. Падежи и склонение существительных

Раздел II. «Общение и его виды. Деловой этикет. Немецкий язык делового общения».

1. Техника ведения деловой беседы. Деловой этикет. Беседа как форма делового общения. Деловой стиль одежды
2. Порядок слов в простом и сложном предложениях. Личные и притяжательные местоимения
3. Электронное письмо. Memo. Аббревиации. Сообщения. Факсы. Сопроводительное письмо.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:
1.Виды артиклей. Предлоги.
2. Порядок слов в предложениях.
3.Падежи. Склонение существительных.
4. Презентация (я и моя фирма). Деловые партнеры. Ведение переговоров. Правила хорошего тона.

Раздел III. «Устройство на работу. Виды профессий»

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Моя будущая профессия». Разговор по телефону. Диалог этикетного характера.
2. Имя существительное. Множественное число существительных. Артикли.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:
1. Слабые, сильные и неправильные глаголы
2. Сложное прошедшее время (перфект)
3. Падежи и склонение существительных
4.Телефонные переговоры как форма деловой коммуникации. Клише и полезные выражения.
5.Подготовка конференц-зала. Заседания. Переговоры

Раздел IV. «Техника ведения беседы. Деловая беседа. Организация деловой встречи»

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Организация и проведение совещаний. Организация деловой встречи. Составление текста факса. Заказ билетов».
2. Степени сравнения прилагательных и наречий.

3. Глагольные времена.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Имя существительное в единственном и множественном числе.
2. Склонение существительных в винительном падеже с ein и kein.
3. Отрицание и утверждение в простом предложении.

Раздел V. «Деловая беседа по телефону. Назначение и перенос встречи по телефону».

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Цели и условия партнерства. Принципы работы и договорные соглашения».
2. Сокращения в деловой корреспонденции.
3. Модальные глаголы.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Настоящее время сильных глаголов с изменением корневой гласной.
2. Притяжательные местоимения.
3. Склонение личных местоимений в именительном и винительном падежах. Предлоги с винительным падежом.
4. Социальное и политическое положение стран изучаемого языка
5. Уход с работы. Увольнение работника и сокращение штатов.
6. Меморандум. Письмо о финансовой помощи.

Раздел VI. «Составление электронного письма»

1. Составление электронного письма и письма для отправления по факсу.
2. Деловая поездка зарубеж.
2. Повелительное наклонение. Страдательный залог.
3. Базовые формы глагола. Настоящее время (Präsens) глаголов с sich. Прошедшее время (Perfekt) глаголов.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Предоставление информации о деятельности фирмы/научной деятельности. Описание таблиц, схем, графиков.
2. Объявление в газету. Резюме. Жизнеописание.
3. Прилагательные и их склонение.
4. Время суток.

Раздел VII. «Профессиональная сфера общения . Избранное направление профессиональной деятельности»

1. Правила этикета. Бронирование номера в гостинице. В аэропорту. Паспортный контроль. Деньги. Обмен денег. Надписи и обьявления.
3. Перевод текста по специальности.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Сложносочиненное предложение.
2. Количественные числительные.
3. Имя прилагательное.
4. Вопросительные местоимения welcher ? was für ein?
5. Модальные глаголы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бизнес-курс немецкого языка. Н.Ф. Бориско. ООО «ЛОГОС», 2002

2. Иванченко, Т. А. Деловой немецкий язык: Электронное учебное пособие : учебное пособие / Т. А. Иванченко, А. -. Ариас. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2008. — 188 с. — ISBN 978-5-94047-596-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

3.Немецкий язык для делового общения: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов : учебное пособие / составители И. С. Акатьева, О. М. Филатова. — Ижевск : УдГАУ, 2019. — 26 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158629

4.Клёстер, А. М. Немецкий язык. Практика делового общения : учебное пособие / А. М. Клёстер, М. С. Шумайлова. — Омск : ОмГТУ, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8149-3424-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

5.Клёстер, А. М. Немецкий язык в профессиональной коммуникации энергетиков : учебное пособие / А. М. Клёстер. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8149-2979-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186888

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Седова, О. В. Немецкий язык в профессиональной коммуникации : учебное пособие / О. В. Седова. — Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2022. — 83 с. — ISBN 978-5-00151-318-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/331976

2.Дмитриева, С. Ю. Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций (немецкий язык) : учебное пособие / С. Ю. Дмитриева. —

Пенза : ПГАУ, 2022. — 66 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
3.Уткина, Г. И. Иностранный (немецкий) язык в профессиональной сфере: практический курс : учебно-методическое пособие / Г. И. Уткина. — Томск : ТГПУ, 2019. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
4. Немецкий язык для технических вузов. Тищенко И.А. Изд-во «Феникс», 2013
5. Немецкий язык для инженеров. Кравченко А.П. Р-н-Д «Феникс», 2015

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи – систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
5. https://dic.en-academic.com/
6. https://dic.academic.ru/

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

- Учебная лаборатория;
- Мультимедийная техника;
- Компьютер.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ - дисциплиной не предусмотрено.

6.2. Перечень вопросов к зачету:

1. Как представиться и поздороваться на немецком языке?
2. Как назначать встречи немецкоязычным партнерам?
3. Как написать резюме на немецком языке?
4. Как написать сопроводительное письмо на немецком языке?
5. Как писать деловые письма на немецком языке и подавать информацию?
6. Как договариваться с немецкоязычными клиентами и конкурентами?
7. Как принимать немецкоязычных гостей?
8. Как организовать поездки, перелеты, путешествия в немецкоязычные страны?
9. Как составлять список вопросов для обсуждения на пресс-конференциях, при переговорах?
10. Слабые, сильные и неправильные глаголы. Модальные глаголы.
11. Виды предложений. Отрицание и утверждение в простом предложении. Сложносочиненное предложение. Порядок слов в предложениях.
12. Падежи и склонение существительных. Склонение существительных в винительном падеже с ein и kein.
13. Виды артиклей. Предлоги.
14. Местоимения. Виды местоимений. Склонение личных местоимений в именительном и винительном падежах. Вопросительные местоимения welcher ? was für ein?
15. Повелительное наклонение. Страдательный залог. Время суток.
16. Числительные.
17. Имя прилагательное.

6.3. Контрольная работа для диагностической работы.

1. Ваш секретарь положила на Ваш стол в кабинете визитную карточку бизнесмена, который навестил Вас в Ваше отсутствие. Познакомьтесь с ней и ответьте на вопросы Вашего помощника:

BENTELER AG

Dipl.-Ing. Manfred Braumann

Geschäftsführer

Frachtstraße 10 3000 Hannover Telelefon 0511|6747-333 Telefax 511/6747-376

1. Wie heißt der Geschäftsmann?
2. Was ist er von Beruf?
3. Wie heißt sein Unternehmen?
4. Wo befindet sich die Firma?

2. Вы - начальник отдела строительной фирмы. Вам нужно заполнить вакансии бухгалтера, секретаря, инженера, начальника отдела сбыта и агента по продаже. Познакомьтесь с кандидатами. Скажите свои реплики по-немецки.

— Guten Tag! Sie suchen einen Buchhalter (eine Sekretärin)?
— Да. Как Вас зовут?
— Mein Name ist König, Vorname — Erich.
— Откуда Вы?
— Ich komme aus der Schweiz, aus Bern.
— Вы швейцарец?
— Nein, ich bin Deutscher, aber meine Frau ist Schweizerin.
— Где Вы живете?
— Ich wohne Königstraße 16, Bern.
— Кто Вы по профессии?
— Ich bin Kaufmann von Beruf. Hier sind meine Papiere.
— Хорошо. Приходите завтра.

3. Вы приняли всех на работу. Представьте новых сотрудников директору фирмы.

— Ich möchte Ihnen vorstellen.
Das ist unser Buchhalter. Sein Name ist... .

Sein Vorname ... . Er kommt aus... . Er wohnt.... Er ist... von

Beruf. Er ist... (Nationalität).

— Es freut mich, Sie kennenzulernen.

4. Какие притяжательные местоимения Вам нужно употребить в следующих фразах?

1. Herr Flechsig hat eine Firma. (Его) Firma ist nicht groß.
2. Wir reisen nach Bulgarien. (Наша) Reise beginnt in Kiew.
3. Frau Seifert hat eine Sekretärin. (Ее) Name ist Erika Bolz.
4. Wie heißt du? Wie ist (твое) Name? Kinder, wie heißen (ваши) Eltern?
5. .Raucht (ваш) Chef? (Их) Chef raucht nicht.
6. Wo ist (Ваша) Visitenkarte? (Моя) Visitenkarte ist hier.

5. Вам нужно позвонить на немецкую фирму и сообщить о визите представителей Вашей фирмы. Как Вы это сделаете по-немецки?

Sekr.: Fischer GmbH Bremen. Guten Tag.
Sie: (Представьтесь. Попросите к телефону г-на Фишера.)
Sekr.: Herr Fischer ist im Moment in einer Sitzung. Wie kann ich Ihnen helfen?
Sie: (Спросите, когда он вернется.)
Sekr.: Űbermorgen vormittag.
Sie: (Попросите, чтобы он перезвонил на фирму «Авис». Речь идет о визите директора фирмы в Германию.)
Sekr.: Ach ja. Ihr Geschäftsführer kommt nach Bremen. Wann kommt er ?
Sie: (В конце мая, на 4 дня.)
Sekr.: In Ordnung. Ich reserviere für ihn ein Hotelzimmer.
Sie: (Большое спасибо. О времени прибытия мы пришлем факс. До свидания.)

6. Вы слышите разговор секретаря по телефону. Она заказывает номер в гостинице. Восстановите реплики служащего гостиницы, которого Вы не слышите.

Sekr.: Ich möchte bitte ein Hotelzimmer für meinen Chef reservieren.
Angest.: ...
S.: Ein Einzelzimmer
A: …
S.: Mit Bad bitte.
A.: …
S.: Am 5. Mai.
A.: …
S.: Fünf Tage. Was kostet das Zimmer?
A.: …
S.: Danke.
A.: …

7. Прочтите следующую информацию Люфтганзы и дополните ее глаголами, данными ниже.

Liebe Fluggäste!

Bitte... Sie Ihren Flug frühzeitig bei einem Reisebüro der Lufthansa und... Sie uns..., wenn Sie Ihre Reiseplane ändern. Bitte... Sie rechtzeitig zum Flughafen, damit Sie genug Zeit für Formalitäten (Zollkontrolle, Paßkontrolle, Gepäckabfertigung) haben. Annahmeschlußzeiten für unsere Flüge ... in verschiedenen Flughäfen unterschiedlich: Berlin Tegel — 20 min, Frankfurt, München, Dresden —30 min; Kiew, Moskau — 45 min usw.

… … verschiedene Ermäßigungen: für Kleinkinder unter 2 Jahren — 90%, von 2 bis 11 Jahre — 50 %, für Jugendliche (12 — 24 Jahre) und Studenten (bis 26 Jahre) — 25%. Im internationalen Verkehr... das Freigepäck in der Economy-Klasse 20 kg, in der Business-Klasse 30 kg und in der Ersten Klasse 40 kg. Das Handgepäck (55 cm x 40 cm x 20 cm) darf nur 10 kg ... . Bei allen internationalen Reisen können Sie zusätzlich kostenlos als Handgepäck ...: 1 Mantel, 1 Handtasche, 1 Regenschirm, 1 Kamera, 1 Fernglas, Kindernahrung. Für das Übergepäck ... Sie pro 1 kg 1% des einfachen Flugpreises der Ersten Klasse.

buchen, teilen ... mit, kommen, sind, es gibt, betragt, wiegen, mitnehmen, bezahlen

8. Прочитайте текст следующего факса и ответьте на вопросы:

TELEFAX

An: Hm Schmidt

Fa: Maschinenfabrik Schmilz GmbH

Fax: 1049/205-834160

Von: Artum Kiew

Fax: 0038/044-2631062

Datum: 15.08.2014

Seiten: 1

Betr.: Bestätigung des Besuches und Hotelreservierung

Geehrter Herr Schmidt,

wir bestätigen damit den Besuch unseres Vertreters Herrn Maslow vom 01.09 bis zum 05.09. d. J. Flug Nr. LH 230, Ankunftszeit 16.50 im Flughafen Frankfurt/Main.

Bitten um Hotelreservierung, ein Einzelzimmer mit Dusche. Vielen

Dank.

MFG Koslow

1. Wann bekommt die Sekretärin das Fax?
2. Von wem ist es? Für wen ist es?
3. Worum geht es?
4. Wer kommt zu Besuch? Wohin?
5. Wann kommt der Vertreter zu Besuch?
6. Mit welcher Maschine, wann und wo kommt er an?
7. Welches Hotelzimmer braucht der Vertreter?

9. Вы собираетесь в командировку в Висбаден. Напишите деловое письмо на фирму *Apparatenbau AG* господину *Volker Mobius* по адресу: *Maimer Landstr. 83, 6200 Wiesbaden* и уведомите о своем прибытии (дата, номер рейса или поезд, вагон, время прибытия), чтобы Вас встретили.

10. Вам нужно доехать из Франкфурта до Берлина, где у Вас назначена деловая встреча. Что Вы скажете по-немецки в справочном бюро?

Sie: (Спросите, когда идет следующий поезд в Берлин)

Angestellte (A): Um neun Uhr dreißig.

Sie: (Спросите, прямой ли это поезд)

A: Nein, der fährt nicht direkt. Sie müssen in Hannover umsteigen.

Sie: (Спросите, когда поезд прибудет в Ганновер)

A: Um zwölf Uhr fünfzig. Sie haben einen günstigen Anschluß. Um dreizehn Uhr vier fahren Sie dann von Hannover nach Berlin weiter.

Sie: (Скажите, что Вы надеетесь, что поезд прибудет в Ганновер точно (pünktlich)

A: Wenn der Zug eine Verspätung hat, so wartet der Zug nach Berlin noch 10 Minuten.

Sie: (Отлично! Спросите, во сколько поезд прибудет в Берлин)

A: Um siebzehn Uhr fünfundzwanzig.

Sie: (Спросите, с какой платформы)

A: Vom Gleis 5.

Sie: (Поблагодарите за информацию)

A: Nichts zu danken.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык (английский)

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА (*бакалавриата*)

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология;36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Экономика; 38.03.01 Экономика.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06

Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	Коммуникация	**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**И-4.2.** Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный	Знать: **УК № 4. И-2.З-1.** Знает особенности и правила устной и письменной речи на иностранном языке. Уметь: **УК № 4. И-2.У-1.** Умеет выполнять перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык и с государственного языка на иностранный. Владеть: **УК № 4. И-2.В-1.** Владеет навыками корректного устного и письменного перевода с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов.	-формирование культуры и этики профессионального общения - создание условий для реализации студенческих инициатив, участия обучающихся в конкурсах, грантах, олимпиадах и т.п. - выявление талантливой молодежи - развитие творческого и профессионального потенциала обучающихся
				УК № 4. И-3.З-1. Знает стиль	

			ИК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции	делового общения на государственном языке и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	
				УК № 4. И-3.У-1. Умеет выбирать стиль делового общения на государственном языке и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	
				УК № 4. И-3.В-1. Владеет навыками ведения деловой переписки на государственном языке и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	-	-	-
Практические (лабораторные, др.) занятия	44	18	18
Самостоятельная работа	64	90	90
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Раздел I. «Деловая корреспонденция»		8	8		6	18		6	18
	Тема 1.1.Вводно-корректировочный фонетический курс. Правила устной и письменной речи английского языка.		2	2		6	18		2	6
	1.2. Правила написания и составления личного письма. Структура делового письма.		2	2					2	6

	1.3. Типы деловых писем. Деловая лексика (клише и выражения).		4	4					2	6
	Раздел II. «Общение и его виды. Деловой этикет. Английский язык делового общения».		6	10		4	12		4	12
	Тема 2.1. Техника ведения деловой беседы. Деловой этикет. Беседа как форма делового общения. Деловой стиль одежды		4	6		4	12		2	6
	2.2. Порядок слов в английском простом повествовательном предложении. Личные и притяжательные местоимения		2	4					2	6
	Раздел III. «Устройство на работу. Виды профессий»		6	12		4	12		4	12
	Тема 3. 1. Электронное письмо. Memo. Аббревиации. Сообщения. Факсы. Сопроводительное письмо.Разговор по телефону. Диалог этикетного характера.		4	6		4	12		2	6
	3.2. Имя существительное: Множественное число существительных; артикли; существительное в функции определения		2	6					2	6

	Раздел IV. «Техника ведения беседы. Деловая беседа. Организация деловой встречи»		6	12		4	12		4	12
	Тема 4.1. Составление диалогов и монологов по темам: «Организация и проведение совещаний. Организация деловой встречи. Составление текста факса. Заказ билетов.»		4	6		4	12		2	6
	4.2. Степени сравнения прилагательных и наречий . Глагольные времена действительного залога (Simple Tenses); Present Simple Tense; Past Simple Tense; Future Simple Tense; глаголы to be, to have.		2	6					2	6
	Раздел V. «Деловая беседа по телефону. Назначение и перенос встречи по телефону».		6	10			12			12
	Тема 5.1. Составление диалогов и монологов по темам: «Цели и условия партнерства. Принципы работы и договорные соглашения».		4	6			12			6
	5.2. Сокращения в деловой корреспонденции.		2	4						6
	Раздел VI. «Составление электронного письма»		6	8			12			12

	Тема 6.1. Составление электронного письма и письма для отправления по факсу.		4	4			12			6
	6.2. Функции причастия II: определение; обстоятельство. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов.		2	4						6
	Раздел VII. «Профессиональная сфера общения .		6	8			12			12
	7.1. Избранное направление профессиональной деятельности»		2	4			12			6
	Тема 7. 2. Деловая поездка зарубеж. Правила этикета. Бронирование номера в гостинице. В аэропорту. Паспортный контроль. Деньги. Обмен денег. Надписи и объявления.		4	4						6

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел I. «Деловая корреспонденция»

1.1. Вводно-корректировочный фонетический курс. Правила устной и письменной речи английского языка. Глагол to be. Единственное и множественное число. Понятие «артикль». Местоимения. Present Simple. Наречия частоты. Открытые и закрытые вопросы, разница с be и do.

1.2. Правила написания и составления личного письма. Структура делового письма.

1.3.Типы деловых писем. Деловая лексика (клише и выражения). Повелительное наклонение. Прилагательные сравнительной степени. Прилагательные превосходной степени

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Порядок слов в английском предложении; многозначность глаголов to be, to have;
2. Времена группы Indefinite Active; времена группы Continuous; времена группы Perfect.
3. Безличные предложения.
4. Модальные глаголы, их эквиваленты; пассивный залог.
5. Причастия настоящего и прошедшего времен.
6. Согласование времен.

Раздел II. «Общение и его виды. Деловой этикет. Английский язык делового общения».

2. 1. Техника ведения деловой беседы. Деловой этикет Беседа как форма делового общения. Деловой стиль одежды. Порядок слов в английском простом повествовательном предложении. Личные и притяжательные местоимения

2**.** 2. Электронное письмо. Memo. Аббревиации. Сообщения. Факсы. Сопроводительное письмо. Союзы. Употребление инфинитива. Употребление герундия. Модальные глаголы (must, mustn't, have to, don't have to). Модальные глаголы (should, may, might). Наречия.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Причастия настоящего и прошедшего времен; независимый причастный оборот.
2. Инфинитив, инфинитивные обороты.
3. Лексические трудности (существительные, обозначающие названия стран, национальностей, и образующиеся от них прилагательные, омонимы, омографы, синонимы).
4. Презентация (я и моя фирма). Деловые партнеры. Ведение переговоров. Правила хорошего тона.

Раздел III. «Устройство на работу. Виды профессий»

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Моя будущая профессия». Разговор по телефону. Диалог этикетного характера.

2. Имя существительное: множественное число существительных; артикли; существительное в функции определения.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Как вести себя во время пребывания за границей.
2. Телефонные переговоры как форма деловой коммуникации. Клише и полезные выражения.
3. Подготовка конференц-зала. Заседания. Переговоры
4. Числительные; словообразование;

5. Сравнение: активный и пассивный залоги; множественное число заимствованных существительных.
6. Употребление предлогов; перевод фразеологических единиц.

Раздел IV. «Техника ведения беседы. Деловая беседа. Организация деловой встречи»

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Организация и проведение совещаний. Организация деловой встречи. Составление текста факса. Заказ билетов.».
2. Степени сравнения прилагательных и наречий
3. Глагольные времена действительного залога (Simple Tenses); Present Simple Tense; Past Simple Tense; Future Simple Tense; глаголы to be, to have.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Предоставление информации о деятельности фирмы/ научной деятельности. Описание таблиц, схем, графиков, результатов исследования (анкетирование, опрос, и т.д.).
2. Эффективное выступление руководителя. Формирование индивидуального стиля выступления. Связь со слушателем.
3. Социальное и политическое положение стран изучаемого языка.

Раздел V. «Деловая беседа по телефону. Назначение и перенос встречи по телефону».

1. Составление диалогов и монологов по темам: «Цели и условия партнерства. Принципы работы и договорные соглашения».
2. Сокращения в деловой корреспонденции.
3. Глагольные времена действительного залога (Continuous Tenses)

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. «Ложные друзья переводчиков» - слова, в которых часто допускаются ошибки, и применяется неправильный перевод.
2. Основные отличия между британским и американским вариантами английского языка.
3. Социальное и политическое положение стран изучаемого языка
4. Уход с работы. Увольнение работника и сокращение штатов.
5. Меморандум. Письмо о финансовой помощи.

Раздел VI. «Составление электронного письма»

1. Составление электронного письма и письма для отправления по факсу.
2. Глагольные времена действительного залога(Perfect Tenses). Функции глагола to have.

3. Функции причастия II: определение; обстоятельство. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Предоставление информации о деятельности фирмы/научной деятельности. Описание таблиц, схем, графиков.
2. Объявление в газету. Резюме. Жизнеописание.
3. Сложные предложения. Сослагательное наклонение. Условное наклонение
4. Наиболее употребительные в деловой переписке аббревиатуры и сокращения

Раздел VII. «Профессиональная сфера общения . Избранное направление профессиональной деятельности»

1. Деловая поездка зарубеж.
2.Правила этикета. Бронирование номера в гостинице. В аэропорту.
3.Паспортный контроль. Деньги. Обмен денег. Надписи и объявления.
4.Инфинитив. Инфинитивные обороты.
5. Перевод текста по специальности

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

1. Формы обращения к членам королевской семьи, лицам духовного звания и правительственным чиновникам.
2. Интонация и ритм в английской речи. Типы интонационных рисунков.
3. Орфографические трудности употребления прописных букв.
4. Порядок слов в английском предложении.
5. Сложные предложения. Сослагательное наклонение. Условное наклонение.
6. Эффективное выступление руководителя. Формирование индивидуального стиля выступления. Связь со слушателем.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Пузатых А. Н. Деловой английский язык для бакалавров: учебное пособие / А. Н. Пузатых. — Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2022. — 85 с. — ISBN 978-5-00151-317-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/331952
2. Хитарова, Т. А. Деловой английский язык : учебное пособие / Т. А. Хитарова. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — 92 с. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302750
3. Степанова, А. П. Деловой английский язык : учебное пособие / А. П. Степанова, Н. В. Погребняк. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302894

4. Вишневецкая, Ю. А. Деловой английский язык : учебное пособие / Ю. А. Вишневецкая, Л. М. Калянова. — Тюмень : ТюмГНГУ, [б. г.]. — Часть I — 2013. — 160 с. — ISBN 978-5-9961-0658-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/42689

5. Рольгайзер, А. А. English: Practice of Business Communication = Английский язык: практика делового общения : учебное пособие / А. А. Рольгайзер, О. В. Жиронкина, И. В. Певнева. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 202 с. — ISBN 978-5-8353-3037-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332315

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Значенок, В. С. Практика иноязычного общения: английский язык = The Practice of Foreign Language Communication: English : учебное пособие / В. С. Значенок, Е. М. Дым ; под редакцией В. С. Значенок. — Минск : БГУ, 2018. — 183 с. — ISBN 978-985-566-632-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180591
2. Пужель, Т. В. Практикум по иностранному языку (немецкий, английский). = Praxis in Fremdsprache (Deutch, English) = Practical course of foreign language (German, English) : учебно-методическое пособие / Т. В. Пужель, О. В. Веремейчик. — Минск : БНТУ, 2019. — 82 с. — ISBN 978-985-583-420-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/248333
3. Даниленко, О. В. Практический курс английского языка : учебное пособие / О. В. Даниленко. — Омск : СибГУФК, 2015. — 252 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107627
4. Бахмутская, Ю. А. Английский язык: практический курс по основным разделам грамматики : учебное пособие / Ю. А. Бахмутская, О. А. Парпура. — Барнаул : АГАУ, 2023. — 101 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/331703
5. Н.А. Беседина «Английский для инженеров», Санкт-Петербург, «Лань», 2013.

6. А.А. Галкина Английский язык для бакалавров электротехнических специальностей: учебное пособие, Ростов-на-Дону, изд. Феникс, 2013г.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи – систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
5. https://dic.en-academic.com/
6. https://dic.academic.ru/

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели, доской;
- учебная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской комплектом проекционного мультимедийного оборудования;
- компьютеры с доступом к сети Интернет, оснащенные операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях;

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ - дисциплиной не предусмотрено.

6.2 Перечень вопросов к зачету:

1. Как представиться и поздороваться на английском языке?
2. Как назначать встречи англоязычным партнерам?
3. Как написать резюме на английском языке?
4. Как написать сопроводительное письмо на английском языке?
5. Как писать деловые письма на английском языке и подавать информацию?
6. Как договариваться с англоязычными клиентами и конкурентами?
7. Как принимать англоязычных гостей?
8. Как организовать поездки, перелеты, путешествия в англоязычные страны?
9. Как показывать англоязычным клиентам компанию?
10. Как составлять список вопросов для обсуждения на пресс-конференциях, при переговорах?
11. Имя существительное: Множественное число существительных; артикли; существительное в функции определения.
12. Степени сравнения прилагательных и наречий
13. Глагольные времена действительного залога (Simple Tenses); Present Simple Tense; Past Simple Tense; Future Simple Tense; глаголы to be, to have.
14. Глагольные времена действительного залога (Continuous Tenses)
15. Глагольные времена действительного залога(Perfect Tenses). Функции глагола to have.
16. Функции причастия II: определение; обстоятельство. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов.
17.Инфинитив. Инфинитивные обороты.

6.3 Контрольное задание для диагностической работы.

I. Составь вопросительное предложение из данных слов.

1. pen, on, table, the, is.

a. Pen is on the table?
b. On the table is pen?
c. Is on the table pen?
d. Is the pen on the table?

2. Tom, Moscow, in, is.

a. In Moscow Tom is?
b. Tom is in Moscow?
c. Is Tom in Moscow?
d. Tom in Moscow is?

3. I, strong, am, man.

a. Strong man I am?
b. Am I strong man?
c. I am strong man?

d. Am man I strong?

II. Переведите на английский язык –

1. *Я не забыл это правило.*

a. I don’t forget this rule.
b. I didn’t forget this rule.
c. I haven’t forgot this rule.
d. I am not forgotten this rule.

2. Она поверила ему?

a. Did she believe him?
b. Did she believed him?
c. She did believe him?
d. She did believed him?

III. Переведите на русский язык.

1. By operating at higher frequencies, transformers can be physically more compact because a given core is able to transfer more power without reaching saturation and fewer turns are needed to achieve the same impedance.
2. Faraday performed the first experiments on induction between coils of wire, including a pair of coils around an iron ring, thus creating the first toroidal closed-core transformer.
3. The 1950 British Grand Prix at Silverstone was the first race in the newly created Formula One World Championship.
4. The Father of Railways, George Stephenson, built the first public inter-city railway line in the world, the Liverpool and Manchester Railway, which was opened in 1830.
5. By heating together tin and copper, both of which were in abundance in the area, the Beaker culture people made bronze and later iron from iron ore.

.

IV. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple.

1. Robert (to live) with his mother and father.
2. She (to live) in the centre of Moscow.
3. Many people (to play) tennis.
4. They (to work) in a bank.
5. I often (to have) fish for diner.
6. He (to go) on business trips every month.
7. It seldom (to snow) in the south of England.
8. I (to love) Paris in the spring.

3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous.

1. Boys (to play) football in the yard.
2. She (to talk) about her new job.
3. We (discuss) the latest news.
4. I (to open) an umbrella.

5. John (to play) computer games.

V. Образуйте сравнительную и превосходную степень следующих прилагательных.

Cold, dark, serious, big, bad, difficult, cheap, interesting.

VI. Переведите деловой диалог на русский язык.

–Hello. May I talk to the Chief Executive Officer (CEO), please?
–Good morning. Mister Browson is busy at the moment. He is holding a meeting. Do you mind leaving the message for him, please?
–No, I don't. It is Mr. Sparrow calling. We arranged to meet for discussion of our new contract. So I'm calling to confirm.
–Oh, yes, Mr. Sparrow. I was looking forward to your call. Mr.Browson asked me to confirm that he would meet you at the Brew at 2 p.m.
–It is very good. Thank you for information. Looking forward to meeting him.

VII. Употребите необходимые по смыслу личные местоимения.

1. …washed her hands and face.
2. …invited Liz to stay with us.
3. Do…know this man?
4. Are…a teacher? - No, …am not.
5. Pubs are an important part of life in Britain, but…aren't open to everyone.

VIII. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple.

1. My working day (to begin) at seven o'clock. My father and I (to leave) home at eight o'clock. My mother (to be) a doctor, she (to leave) home at nine o'clock.
2. My sister (to get) up at eight o'clock.
3. She (to be) a schoolgirl. She (to go) to school in the afternoon.
4. Jane (to be) fond of sports.
5. After breakfast she (to go) to school.
6. It (to take) her two hours to do her homework.
7. She (to speak) French well.
8. Andrea Schatzmann, an exchange .student from Switzerland, (to live) with the Connor family in San Francisco.

IX. Употребите необходимые по смыслу личные местоимения.

1. …do my work well.
2. …seldom water your flowers.
3. …I like English but I find…difficult.
4. …often visit their relatives.
5. …know our duties.

X. Переведите на английский язык обсуждение будущего сотрудничества:

— Здравствуйте, Мистер Коллинз.
— Доброе утро, мистер Эванс.
— Итак, мы встретились, чтобы обсудить наши будущие совместные разработки.
— Да, наши бизнес разработки могут давать гораздо больше вместе, нежели сами по себе. Вы специализируетесь в области маркетинга, а мы специализируемся на производстве высококачественных товаров. Это даст удивительное взаимодействие.
— Я надеюсь, что так и будет. Вы уже видели контракт?
— Да. Мои адвокаты просмотрели его и я готов подписать его и начать работать.
— Замечательно. Поэтому я предлагаю отметить такой шаг в нашем развитии. В нашей компании есть традиция встречаться вне офиса ежегодно. Так почему бы нам не приурочить нынешнюю встречу к нашему соглашению?
— Это очень хорошая идея.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра физической культуры и спорта
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура и спорт

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология;36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.01 Экономика.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. пр. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Знать: способы и методы поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдать нормы здорового образа жизни использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровье	Физическое воспитание и привитие здорового образа жизни: приглашение специалистов органов здравоохранения с профилактическими беседами для овладения студентами знаниями и навыками личной гигиены, врачебного самоконтроля, первой медицинской помощи, охраны здоровья (профилактические мероприятия).

				сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
				Владеть: способами и методами поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни навыками применения основ физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	16	4	
Практические (лабораторные, др.) занятия	16	4	
Самостоятельная работа	40	64	
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов 72					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Легкая атлетика Тема 1. Техника безопасности при занятиях физической культурой и спортом, профилактика травматизма. Обучение технике бега на короткие дистанции. 1.1 Правила техники безопасности 1.2 Профилактика травматизма 1.3.Методика техники бега на короткие дистанции	2	2	4			6
	Тема 2. Обучение технике бега средние дистанции. Кроссовый бег 2.1 Методика техники бега на средние дистанции 2.2 Особенности кроссового бега 2.3 Дистанции кроссового бега	4	4	4	2	2	8
	Тема 3. Обучение технике прыжка в длину с места толчком двумя ногами 3.1 Описание техники выполнения прыжка в длину с места 3.2 Прыжковые упражнения и подвижные игры	2	2	4			6

	Раздел 2. Оздоровительные виды гимнастики Тема 4. Виды оздоровительной аэробики 4.1 Основы базовой аэробики Тема 5. Виды атлетической гимнастики 5.1 Понятие и сущность атлетической гимнастики 5.2 Развитие и виды атлетической гимнастики. Тема 6. Техника классических упражнений в гиревом спорте, пауэрлифтинге, армрестлинге, тяжелой атлетике 6.1.Задачи развития силовых способностей 6.2 Методика техники выполнения классических силовых упражнений Тема 7. Техника соревновательных упражнений в гиревом спорте, пауэрлифтинге, армрестлинге, тяжелой атлетике. 7.1 Соревновательные упражнения и их характеристика 7.2 Соревновательные упражнения и их роль в тренировочном процессе	2 4	2 4	4 8 8	2	2	8 8 8 8
	Раздел 3. Летний полиатлон Тема 8. Особенности вида спорта и спортивных дисциплин. 8.1. Дисциплины летнего полиатлона 8.2. Виды спортивных состязаний в летнем полиатлоне. Тема 9. Бег на короткие дистанции в полиатлоне. 9.1. Особенности методики развития быстроты в полиатлоне. 9.2. Средства развития скоростных способностей	2	2				6 6
	Итого	16	16	40	4	4	64

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Легкая атлетика

В учебных программах решаются общие задачи: оздоровление, формирование разностороннего физического развития, приобретение новых и закрепление прежних умений и навыков, приобретение знаний по физической культуре. Для этой цели привлекаются различные виды из разных видов спорта (гимнастика, баскетбол, волейбол, лыжный спорт). Основная дисциплина, которой отведено место в вузовском - как в I, так и II семестре является легкая атлетика. Кроме того, любое занятие начинается с простейших, естественных движений, составляющих основу видов легкой атлетики. Это - ходьба, бег, общеразвивающие упражнения, включающие выпады, приседания, прыжки. Сами же изучаемые виды легкой атлетики направлены на развитие таких физических качеств, которые необходимы для повышения работоспособности студента.

Тема 1. Техника безопасности при занятиях физической культурой и спортом, профилактика травматизма.

1.1 Правила техники безопасности

Студент должен внимательно слушать и чётко выполнять задания преподавателя,
брать спортивный инвентарь и выполнять упражнения с разрешения учителя,
во время передвижений смотреть вперёд, соблюдать достаточные интервал и дистанцию, избегать столкновений.

1.2 Профилактика травматизма

В организации учебных занятий и физкультурно-спортивных мероприятий в высших учебных заведениях проблеме соблюдения техники безопасности
отводится одно из первостепенных значений. Следуя общепринятым нормам и стандартам, преподаватель физической культуры и организатор физкультурно-спортивного мероприятия должен всегда четко знать инструкцию по техники безопасности и уметь донести эти знания до студентов. Соблюдение правил техники безопасности, как преподавателем, так и студентами должно быть обязательными при организации проведении учебных занятий по физической культуре и проведении спортивных соревнований

Тема 2. Средства развития скоростных способностей.

Средствами развития скоростных способностей являются упражнения, выполняемые с предельной либо околопредельной скоростью (т.е. скоростные упражнения). Их можно разделить на три основные rpynnы. 1. Упражнения, направленно воздействующие на отдельные компоненты скоростных способностей: а) быстроту реакции; б) скорость выполнения отдельных движений; в) улучшение частоты движений; г) улучшение стартовой скорости; д) скоростную выносливость; е) быстроту выполнения последовательных двигательных действий в целом.

2.1 Методика обучения разбега с низкого старта.

Низкий старт- наиболее распространенный способ начала спринтерского бега, так как позволяет быстрее начать бег и развить максимальную скорость на коротком отрезке. Для обеспечения удобства и прочности опоры ног используются стартовые колодки или стартовые станки.

Методическая последовательность обучения технике низкого старта

Старты из различных исходных положений, - из положений стоя согнувшись, из упора лежа согнувшись, из упора стоя на коленях, из упора стоя на одном колене (маховой ноги), туловище прямо, руки опущены вниз.

Стоять на сильно согнутой толчковой ноге, туловище горизонтально, другую ногу (прямую) отвести назад. Руки полусогнуты, одна впереди, другая сзади. Из этого положения начать бег, сохраняя горизонтальное положение туловища как можно дольше.

Выполнение команд: «На старт!» и «Внимание!» без стартовых колодок. Преподаватель проверяет правильность принятия стартовых положений занимающихся и устраняет ошибки.

2.2. Методика техники бега на средние дистанции

В беге на средние дистанции применяется высокий старт. По команде «На старт» бегун становится перед линией старта, не касаясь линии носком стоящей впереди ноги. Другая нога отставлена назад, на носок, на расстояние 1,5-2 ступни от линии старта. Тяжесть тела бегуна перенесена на стоящую впереди ногу.
Методика обучения делится на несколько этапов, которым присущи свои задачи. Невозможно обучиться правильной технике за одно занятие.
Необходимо обучить основным элементам техники бега. Используются практические методы в сочетании с наглядными и словесными. Имитация положений рук, ног, головы. Имитация движений конечностей – рук, затем ног. Медленный бег на передней части стопы, бег с высоким подниманием бедра и др.
2.3 Дистанции и особенности кроссового бега.
Кроссовый бег относится к легкоатлетической дисциплине. У него есть общие рекомендации по продолжительности и особенностям трассы, хотя строгая международная стандартизация невозможна. Международная организация легкоатлетических федераций (IAAF) даёт лишь рекомендации относительно кроссового бега, так сказать – идеальной трассы.
Кроссовый бег – это бег по пересечённой местности, то есть по природной трассе, по траве, грунту, холмам. Дистанции кроссового бега, как правило, варьируются от 3 до 12 километров.

Тема 3. Обучение технике прыжка в длину с места толчком двумя ногами
Прыжок в длину — дисциплина технических видов легкоатлетической программы, относящаяся к горизонтальным прыжкам. Прыжок в длину требует от спортсменов прыгучести, спринтерских качеств.
3.1 Описание техники выполнения прыжка в длину с места
Прыжок в длину с места толчком двумя ногами выполняется в соответствующем секторе для прыжков. Место отталкивания должно обеспечивать хорошее сцепление с обувью. Участник принимает ИП: ноги на ширине плеч, ступни параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками допускается. Измерение производится по перпендикулярной прямой от места отталкивания любой ногой до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.
При обучении технике прыжков в длину у студентов зачастую возникают ошибки, требующие немедленного исправления. В противном случае формируется устойчивый неправильный навык, бороться с которым уже значительно труднее. Ошибки появляются на различных фазах прыжка.
3.2 Прыжковые упражнения и подвижные игры
Совершенствование двигательных качеств является одной из важнейших в теории и практики физического воспитания. Ее решению в значительной мере будет способствовать выявление наиболее эффективных средств и методов воздействия на двигательные способности студентов. При этом, основными средствами являются подвижные и спортивные игры; упражнения, формирующие способность к выполнению быстрых движений; бег на коротких отрезках дистанций, прыжки, эстафеты, гимнастические и акробатические упражнения. Основной метод тренировки - комплексный метод, сущность которого состоит в систематическом использовании подвижных и спортивных упражнений, разнообразных упражнений скоростно-солового характера. В процессе скоростно-силовой подготовки упражнения следует выполнять в основном повторно, в виде серий (поточный метод).

Практическое занятие 1. Обучение технике бега на короткие дистанции
Методика обучения технике бега на короткие дистанции.
Техника высокого старта и стартового ускорении

Самостоятельная работа
Развитие базовой и специальной координации в легкой атлетике.

Раздел 2. Оздоровительные виды гимнастики
Оздоровительная гимнастика – это комплекс физических упражнений, призванный укрепить организм, усилить его иммунитет, предотвратить различного рода болезни. В оздоровительной

гимнастике используют разнообразные виды направлений физической культуры: стрейчинг, Калланетика, Шейпинг, Аэробика, Оздоровительная гимнастика «Хаду» и др

Тема 4. Виды оздоровительной аэробики

Различают оздоровительную аэробику, спортивно-оздоровительную аэробику, спортивную аэробику. Также существует базовая аэробика (без дополнительных снарядов и элементов), степ-аэробика (с использованием степ-платформы), фитбол-аэробика (аэробика на фитболах).

4.1 Основы базовой аэробики

Классическая (базовая) аэробика это наиболее распространённый, устоявшийся вид аэробики, представляющий собой синтез общеразвивающих гимнастических упражнений, разновидностей бега, скачков и подскоков, выполняемых под музыкальное сопровождение (120-160 ударов в мин. поточным или серийно-поточным методом).

Современная аэробика не является новым видом физической культуры. Это одна из разновидностей гимнастики, образовавшейся на фундаменте основной гимнастики и впитавшей в себя элементы европейских гимнастических школ, восточной культуры, а также танцевальной и хореографической подготовки.

Тема 5. Виды атлетической гимнастики

Атлетическая гимнастика позволяет развивать силу всех мышечных групп, тренирует дыхание и кровеносную систему, улучшает гибкость тела и скорость движений. Важно совмещать силовые, аэробные, статические упражнения, делать растяжку.

5.1 Понятие и сущность атлетической гимнастики

Атлетическая гимнастика – это одно из средств физического воспитания, направленное на всестороннее физическое развитие и оздоровление путем использования упражнений с отягощениями и сопротивлениями различных мышечных групп.

5.2 Развитие и виды атлетической гимнастики.

Атлетическая гимнастика – это система разносторонних силовых упражнений, направленные на развитие силы, формирование пропорциональной фигуры и укрепление здоровья. Атлетическая гимнастика укрепляет здоровье, избавляет от многих физических изъянов (сутулость, впалая грудь, неправильная осанка, слаборазвитые мышцы и т. В комплекс атлетической гимнастики входят общеразвивающие упражнения с гантелями, гирями, штангами, различны- ми амортизаторами, упражнения на гимнастических снарядах и так далее. Бодибилдинг, пауэрлифтинг, армрестлинг – это составляющие из комплексов атлетической гимнастики.

Тема 6. Техника классических упражнений в гиревом спорте, пауэрлифтинге, армрестлинге, тяжелой атлетике.

Воспитание собственно силовых способностей может быть направлено на развитие максимальной силы (тяжелая атлетика, гиревой спорт, пауэрлифтинг, армрестлинг и др.); общее укрепление опорно-двигательного аппарата , необходимое во всех видах спорта (общая сила) для гармоничного развития студента как будущей здоровой единицы общества.

6.1.Задачи развития силовых способностей

Силовые способности – это комплекс различных проявлений человека в определенной двигательной деятельности, в основе которых лежит понятие «сила». Сила-это способность человека преодолевать внешнее сопротивление или противодействвовать ему за счет напряжения мышц. Их развитию способствует решение двух основных задач:

Первая - общее гармоничное развитие всех мышечных групп опорно-двигательного аппарата. Она решается путем использования избирательных силовых упражнений.

Вторая - разностороннее развитие силовых способностей в единстве с освоением жизненно важных двигательных действий (умений и навыков).

Средствами развития силы являются гимнастические упражнения с отягощением: гири, гантели, штанга, тренажеры, (отягощением может служить вес собственного тела): подтягивание на перекладине, отжимание на брусьях, поднимание прямых ног в висе на перекладине или гимнастической стенке, разнообразные специальные упражнения с небольшими отягощениями.

6.2 Методика техники выполнения классических силовых упражнений

В силовую тренировку входят любые упражнения на силу: жимы, приседания, тяги, отжимания, махи, выпады и многое другое. Силовые тренировки увеличивают объём мышц из-за напряжения, поэтому самое важное в силовой тренировке — создать это напряжение.
К классическим(базовым) относятся такие упражнения, как становая тяга, приседания, жим лежа, тяга штанги в наклоне, жим штанги стоя и т. д. В тренировочном процессе огромную пользу для организма приносят именно базовые упражнения.
Методика техники выполнения классических(базовых) силовых упражнений, включает в себя свод обязательных правил общую для всех видов:
Правило 1: обязательная разминка
Правило 2: размеренная скорость каждого при выполнении
Правило 3: правильная амплитуда движения.
Правило 4: мышцы должны быть напряжены в ходе всего выполнения
Правило 5: устойчивое положение тела
Правило 6: концентрация на тренируемой мышце

Тема 7. Техника соревновательных упражнений в гиревом спорте, пауэрлифтинге, армрестлинге, тяжелой атлетике.
Гиревой спорт - это силовой вид спорта, который зародился в России в конце XIX века и изначально позиционировался, как часть такого спорта, как тяжелая атлетика.
Пауэрлифтинг (от англ. powerlifting; power - сила + lift - поднимать) - скоростно-силовой вид спорта. Основная цель спортсмена в пауэрлифтинге - это подъем максимального веса в сумме трех соревновательных упражнений (именно поэтому иногда его называют силовым троеборьем).
Соревновательные движения в пауэрлифтинге: приседания со штангой на плечах, жим штанги лежа, тяга становая.
Тяжелая атлетика - скоростно-силовой вид спорта, в основе которого лежит выполнение упражнений по подниманию штанги над головой. Соревнования по тяжѐлой атлетике сегодня включают в себя два упражнения: рывок и толчок.
Армрестлинг (Борьба на руках или Армрспорт; от Arm sport, armwrestling, где arm -предплечье) - вид спортивных единоборств. Во время мат-ча одноимѐнные руки соревнующихся спортсменов ставятся на твѐрдую,ровную поверхность (как правило, стол), и ладони сцепляются в замок. Задачей соревнующегося рукоборца является прижатие руки противника к поверхности. На участников поединка накладывается ряд временных, технических и тактических ограничений.
Техника соревновательных упражнений каждого из указанных видов силового спорта раскрыта в лекции №7.

Практическое занятие 2. Оздоровительная гимнастика.
Развитие физических качеств на занятиях по оздоровительной аэробике.
Совершенствование комплекса упражнений по оздоровительной аэробике.
Самостоятельная работа
Развитие базовой и специальной координации в атлетической гимнастике.

Раздел 3. Летний полиатлон

Современный полиатлон – это комплексные спортивные многоборья, целью которых является развитие у занимающихся основных функциональных систем физических качеств и прикладных навыков. Полиатлон закладывает основы физической подготовки для любого вида спорта. В программу спортивной подготовки в вузе входит летний полиатлон.

Тема 8. Особенности вида спорта и спортивных дисциплин.
8.1. Дисциплины летнего полиатлона
Летний включает пять видов состязаний: Бег на 100м, бег на 1000 (для женщин) и 3000м (для мужчин), плавание, метание гранаты и стрельба.
8.2. Виды спортивных состязаний в летнем полиатлоне.

Отличительными особенностями полиатлона являются доступность, оздоровительная направленность и возможность заниматься этим видом спорта лицам различного возраста и интересов.

Тема 9. Бег на короткие дистанции в полиатлоне.
Быстрота. Это одно из основных качеств пятиборца(полиатлониста). От скорости зависят результаты в беге на 60 и 100 м, в плавании на 50 и 100 м и в метании гранаты.
9.1. Особенности методики развития быстроты в полиатлоне.
Считается, что по сравнению с другими физическими качествами быстрота развивается значительно труднее, мы наблюдаем, однако, что полиатлонисты благодаря своей комплексной подготовке резко улучшают результаты в спринте, т.е. становятся быстрее. Учитывая, что в беге на короткие дистанции большое значение имеет гармоническое развитие всех физических качеств, а также координация движений, можно полагать, что комплексная подготовка способствует хорошему развитию этих качеств.
9.2. Средства развития скоростных способностей
Начинать развитие быстроты следует с выполнения упражнений равномерным методом, со средней интенсивностью: как только развивается способность контроля за движениями, применять метод переменных и повторно-переменных упражнений; наибольшая скорость (интенсивность) движений на этой стадии - 80-85 % от максимальных возможностей.
. В принципе, все упражнения и методы, используемые для развития быстроты и частоты движений с проявлением максимальных усилий, могут быть применены для развития скоростных способностей.. Однако этому должна предшествовать специальная физическая подготовка, направленная на укрепление мускулатуры, подвижности суставов, на повышение выносливости.
Практическое занятие 3. Обучение спортивным дисциплинам летнего полиатлона, (троеборье, пятиборье).
Совершенствование физических качеств в указанных дисциплинах, (троеборье, пятиборье).
Бег на короткие дистанции в полиатлоне
Обучение технике бега на короткие дистанции в полиатлоне.
Самостоятельная работа
Развитие базовой и специальной координации в летнем полиатлоне.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

1. Блинков, С.Н. Элективные курсы по физической культуре и спорту: учебное пособие / С.Н. Блинков, В.А. Мезенцева, С.Е. Бородачева. – Самара: СамГАУ, 2018. – 161 с. – ISBN 978-5-88575-500-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/109462 .
2. Бомин, В. А. Организация занятий физической культурой и спортом студентов: учебное пособие / В. А. Бомин, А. И. Ракоца, А. И. Трегуб. – Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. – 322 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133353 .
3. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / Бишаева А.А. – Москва: КноРус, 2017. – 299 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-05586-1. – URL: https://book.ru/book/920786. – Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Таланцева, В.К. Методико-практический раздел дисциплины «Физическая культура и спорт»: учебное пособие / В.К. Таланцева, Л.Ш. Пестряева. – Часть 1. – Чебоксары: ЧГСХА, 2017. — 148 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/139081.

5. Жуков, Р. С. Основы спортивной тренировки : учебное пособие / Р. С. Жуков. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 110 с. — ISBN 978-5-8353-1717-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/61414.
6. Таланцева, В.К. Методика судейства игровых видов спорта (баскетбол, волейбол, футбол): учебное пособие / составители: В.К. Таланцева, Л.Ш. Пестряева. – Чебоксары: ЧГСХА, 2017. – 95 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/139074.
7. Козлов, Я. Е. Тактическая подготовка игроков в мини-футбол : учебно-методическое пособие / Я. Е. Козлов. — Воронеж : ВГИФК, 2019. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140341.
8. Методика обучения технике и тактике игры в баскетбол: методические рекомендации / составители И.В. Кудрякова, Р.А. Дрепелев. – пос. Караваево: КГСХА, 2017. – 49 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133588.
9. Подвижные игры на занятиях легкой атлетикой, баскетболом, волейболом, общефизической подготовкой: учебно-методическое пособие / составители Ю.И. Якунин, С.Н. Якунина. – пос. Караваево: КГСХА, 2017. – 38 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133630.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.Microsoft Windows 7 Pro
2.Office 2007 Standard
3.Moodle 3.8
4.Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Дворец спорта, включающий многопрофильный спортивный зал, плавательный бассейн 50м, спортивный зал для настольного тенниса, шахматный клуб, стрелковый тир.

Все виды специализированной мебели, оборудования, тренажеров, спортивного и стрелкового инвентаря. Учебный корпус № 13 (Дворец спорта).

Спортивный зал, состоящий из трёх секций: зал для мини-футбола, зал спортивной борьбы, зал тяжелой атлетики. Все виды специализированной мебели, оборудования, тренажеров, спортивного инвентаря. Учебный корпус № 14 (спортивный зал).

Для самостоятельной работы:

Учебно-методический кабинет для самостоятельной работы, НИРС и курсового проектирования, количество посадочных мест – 24. № 8.4.01. Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет).

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

не предусмотрены

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Какие группы обучающихся допускаются к занятиям по физической культуре?
2. Общие требования к обучающимся на занятии по легкой атлетике.
3. Общие требования к обучающимся при проведении занятий в тренажерном зале.
4. Общие требования при проведении занятий по летнему полиатлону.
5. Общие требования к обучающимся при проведении занятий по гимнастике.
6. Требования безопасности к обучающимся перед началом проведения занятия.
7. Требования безопасности к обучающимся при несчастных случаях и экстремальных ситуациях.
8. Требования безопасности к обучающимся по окончанию занятия.
9. Основные мероприятия обеспечивающие профилактику травматизма на занятиях по физической культуре.
10. Оздоровительная аэробика и ее специфические особенности.
11. Виды оздоровительной аэробики. Особенности проведения занятий оздоровительной аэробикой.
12. Виды атлетической гимнастики.
13. Объясните термин «стартовое положение атлета»?
14. Отчего зависит результат в беге на короткие дистанции?
15. Определение победителей в беге на короткие дистанции.
16. Влияние длины и частоты беговых шагов на результат в беге на средние дистанции?
17. Место и значение легкой атлетики в системе физического воспитания.
18. Классификация и общая характеристика легкоатлетических упражнений.
19. Какие виды летнего полиатлона вы можете перечислить?
20. Назовите виды специальных упражнений используемых в обучении стрельбе в полиатлоне?
21. Система спортивного отбора.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Целью физической культуры является:

A. улучшение рациона питания

B. профессиональное занятие спортом

C. укрепление здоровья
D. развитие сколиоза

2. Дисциплиной легкой атлетики являются:
A. метание гранаты
B. пауэрлифтинг
C. бег на короткие дистанции
D. прыжки в длину с места

3. Кроссовый бег:
A. 60 метров
B. 100 метров
C. 400 метров
D. 1500 метров

4. Бег с препятствиями?
A. спринт
B. стиль-чейз
C. эстафета
D. стайерский бег

5. Какая из перечисленных дисциплин является легкоатлетической?
A. прыжки на батуте
B. прыжки с трамплина
C. прыжки с парашютом
D. прыжок в высоту

6. Средства развития скоростных способностей:
A. бег с ускорением на 50-80 м
B бег на 400 метров
C. бег с барьерами
Д. прыжок с шестом

7. Что не является легкоатлетическим многоборьем:
A. летний полиатлон
B. метание ядра
C. эстафета на 4х400 метров
Д. современное пятиборье

8. К физическим качествам относятся:
A. зрение
B. слух
C. гибкость
Д. обоняние

9. Какое физическое качество характеризует бегуна-стайера?
A. ловкость
B. гибкость
C. выносливость
Д. быстрота

10. Метод восстановления в легкой атлетике:
A. закаливание
B. плавание
Д. гладкий бег

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Психология

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	21.03.02 Землеустройство и кадастры; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 38.03.01 Экономика; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.01 Экономика; 40.03.01 Юриспруденция; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. пр. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	И-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.	УК № 3. И-1.З-1. Знает правила работы в команде; общие формы организации деятельности коллектива; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели. УК № 3. И-1.У-1. Умеет учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. УК № 3. И-1.В-1. Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.	- развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства - формирование у студентов культуры участия в благотворительной и добровольческой деятельности, а также расширение моральных и иных стимулов для участия в добровольческой деятельности - профилактика деструктивного поведения

					- формирование культуры и этики профессиональн ого общения
			И-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.	УК № 3. И-2.З-1. Знает психологию межличностных отношений в группах разного возраста; теоретические основы и практические аспекты организации командной работы. УК № 3. И-2.У-1. Умеет работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; определять стратегию работы в команде; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. УК № 3. И-2.В-1. Владеет навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.	
			ИК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для	УК № 3.И-3. З-1. Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; анализирует возможные последствия личных	

			достижения заданного результата.	действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.	
				УК № 3. И-3.У-1. Умеет анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий.	
				УК № 3. И-3. В-1. Владеет навыками практического опыта в управлении работой команды при решении задач в профессиональной сфере; распределения ролей в условиях командного взаимодействия с соблюдением установленных норм и правил.	
2	Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	И-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго -, средне- и краткосрочные с обоснованием	УК № 6. И-2. З-1. Знает основные приемы профессионального и личностного саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; основные методики самоконтроля, само развития и самообразования на протяжении всей жизни.	

			актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	УК № 6. И-2. У-1. Умеет использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения; определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго -,средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	
				УК № 6. И-2. В-1. Владеет методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни; навыками выявления стимулов для саморазвития.	
3	Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	И-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с	УК № 9. И-1. З-1. Знает принципы недискриминационного взаимодействия с контингентом с ограниченными возможностями здоровья; понятие инклюзивной компетентности.	
				УК № 9. И-1. У-1. Умеет недискриминационно осуществлять и планировать профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом.	

			ограниченн ыми возможностя ми здоровья.	УК № 9. И-1. В-1. Владеет навыками недискриминационного взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний	
			И-9.2. Планирует и осуществляе т профессиона льную деятельност ь с лицами, имеющими инвалидност ь или ограниченн ые возможност и здоровья.	УК № 9. И-2. З-1. Знает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	
				УК № 9. И-2. У-1. Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом.	
				УК № 9. И-2. В-1. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний.	

			И-9.3. Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной или профессиональной сфере.	УК № 9. И-3. З-1. Знает специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде.	
				УК № 9. И-3. У-1. Умеет создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей; выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.	
				УК № 9. И-3. В-1. Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ); представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.	

4	Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	И-11. 6 Понимает коррупцию как психологическую и общечеловеческую проблему, воспринимая ее как отражение психологии человека с ее ценностями, морально-нравственными нормами. Демонстрирует значимость психологических знаний для понимания природы коррупционного поведения.	УК № 11. И-6. З-1. Знает основные положения психологического подхода к проблеме коррупции, коррупционного поведения; социально-психологические факторы и предпосылки коррупционного поведения; социально-психологические характеристики коллекти ва, особенности отношения к коррупции и различным ее проявлениям в обществе.	
				УК № 11. И-6. У-1. Умеет анализировать современные социально-психологические исследования коррупции; рассматривать коррупцию как форму девиатного (отклоняющегося) поведения; рассматривать коррупцию как специфическую форму проявления профессиональной деформации должностных лиц.	
				УК № 11. И-6. У-1. Владеет навыками активно использовать антикоррупционную психологию и культуру; основами анализа деструктивных изменений личности и поведения человека, произошедших под влиянием особенностей	

				его профессиональной деятельности.	

Примечание: Нумерация компетенций в соответствии с ФГОС ВО

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __72___, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	10	4	4
Практические (лабораторные, др.) занятия	18	6	6
Самостоятельная работа	44	62	62
Форма промежуточной аттестации	**зачет**		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам для очной и заочной формы обучения

	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
1	**Раздел 1.**									
	Тема **1.** Введение в психологию	2	4	4	2	2	14	2	2	14
2	Тема **2.** Сущность и генезис психики	2	4	10		2	24		2	24
3	Тема **3.** Сознание	2	4	10						
4	Тема **4.** Типология личности	2	4	10	2	2	24	2	2	24
5	Тема **5.** Инклюзивная психология	2	2	10						
	Итого	10	18	44	4	6	62	4	6	62

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1.

Тема 1. ВВЕДЕНИЕ В ПСИХОЛОГИЮ

В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы:
объект и предмет психологии как науки. Цели и задачи ее изучения. Общая характеристика психологии как науки. Принципы построения психологического знания. Круг явлений, изучаемых психологией. Место психологии в системе наук. Характеристика основных разделов и отраслей психологии. Житейская и научная психология. Психология как наука и как сфера практической деятельности. Основные этапы становления психологии как науки. Отрасли психологии. Основные методы психологических исследований.

В рамках данной темы предусмотрено 2 семинарских занятия:

Вопросы семинарского занятия 1:
1.Определение психологии как науки, ее место в системе наук.
2. Основные этапы развития психологии.
3. Ведущие научные направления психологии.
4. Объект, предмет, задачи психологии.
5. Научная и житейская психология
Вопросы семинарского занятия 2
1.Методы современной психологии.
2.Основные отрасли психологии
3.Основные категории психологии. Категории психических явлений: психические процессы, психические состояния и психологические свойства.
4. Принципы психологии.
Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Систематическая проработка конспектов занятий, работа с рекомендованной литературой.
2. Подготовить сообщение на тему: «Науки о человеке и человечестве».
3. Подготовить презентацию на тему «Возникновение и формирование психологии как науки», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Представления античных и средневековых философов о душе и сознании» «Становление отечественной психологии» (по выбору студента)

Тема 2. СУЩНОСТЬ И ГЕНЕЗИС ПСИХИКИ

В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы:
Понятие о психике. Общие проблемы происхождения психики человека. Психика как свойство высокоорганизованной живой материи. Природа и механизмы психических явлений. Раздражимость. Чувствительность и ощущения, их свойства и основные различия по сравнению с раздражимостью. Поведение как процесс приспособления к условиям внешней среды. Основные функции психики. Обеспечение адаптации к условиям внешней среды - интегративная функция психики. Методы саморегуляции, саморазвития и самообучения в психологии.
В рамках данной темы предусмотрено 2 семинарских занятия:
Вопросы семинарского занятия 1:
1.Понятие о психике. Развитие психики в процессе онтогенеза и филогенеза.
2. Структура и функции психики.

3. Концепция трехуровнего строения психики человека Зигмунда Фрейда. Психологическая защита.
4. Коллективное бессознательное К. Юнга.
Вопросы семинарского занятия 2:
1. Культурно-историческая концепция развития психики человека.
2. Соотношение биологического и социального в психике человек
3. Основные тенденции психологического образования в мире.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Систематическая проработка конспектов занятий, работа с рекомендованной литературой.
2. Подготовить сообщение на тему: «Понятие о психике и ее эволюции».
3. Подготовить презентацию на тему «Культурно- историческая концепция развития психики человека», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Развитие психики животного». «Становление отечественной психологии». (по выбору студента)

Тема 3. СОЗНАНИЕ
Понятие о сознании. Сознание как высший уровень психического отражения и высший уровень саморегуляции. Активность и интенциональность — основные характеристики сознания. Рефлексия и мотивационно-ценностный характер сознания. «Я- концепция». Взаимосвязь развития мозга и сознания человека. Роль труда в формировании и развитии сознания человека. Концепция А. И. Леонтьева.

В рамках данной темы предусмотрено 2 семинарских занятия:
Вопросы семинарского занятия 1:
1. Сознание как высшая ступень развития психики
2. Структура, функции и свойства сознания.
3. Филогенез сознания. Основные этапы становления сознания человека.
4. Соотношение сознания и бессознательного.
Вопросы семинарского занятия 2:
1.Культурно-историческая концепция развития психики человека Л. С. Выготского и формирование сознания.
2. Сознание и самосознание.
3. Взаимодействие сознания и подсознания.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Систематическая проработка конспектов занятий, работа с рекомендованной литературой.
2. Подготовить сообщение на тему: «Происхождение и развитие сознания человека».
3. Подготовить презентацию на тему «Самосознание – высший уровень развития сознания», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Сознание и самосознание», «Траектория саморазвития на основе принципов образования» (по выбору студента)

Тема 4. ТИПОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ
Понятие личности в психологии. Соотношение категорий: индивид, субъект, личность, индивидуальность. Формирование личности. Концепция структуры личности К. К. Платонова. Структурный подход А. Н. Леонтьева. Концепция личности А. В. Петровского. Взаимосвязь социального и биологического и психического в личности. Факторы, влияющие на становление и развитие личности. Понятие о темпераменте. Свойства темперамента. Учение о типах нервной системы и эволюция взглядов на темперамент в школе И.П. Павлова. Виды темпераментов: холерический, сангвинический, флегматический,

меланхолический. Темперамент и характер. Темперамент и способности человека. Первичная фундаментальная типология индивидуальности. Различные степени выраженности характера: психопатии, их признаки, примеры. Акцентуации характера и их типы. Психологическое взаимодействие с коллективом. Первичная и вторичная социализация. Саморазвитие и самореализация личности. Устойчивость личностных свойств. Психология межличностных отношений в команде, коллективе. Формы и правила организации деятельности коллектива. Понятие о способностях. Общие и специальные способности. Способности, задатки и индивидуальные различия людей. Основные задачи саморазвития личности в профессиональной сфере. Природа человеческих способностей. Развитие способностей. Психология мотивации. Инкультурация.

В рамках данной темы предусмотрено 2 семинарских занятия:
Вопросы семинарского занятия 1:
1.Личность как психологический феномен.
2. Биологическое и социальное в развитии человека и формировании его личности
3.Движущие силы и основные закономерности развития личности
Вопросы семинарского занятия 2:
1.Факторы, влияющие на формирование личности.
2. Индивидуально-психологические свойства личности. (темперамент, характер, задатки и способности)
3. Современные психологические теории личности:
а) Психоанализ.
б) Аналитическая психология К. Юнга
в) Гуманистическая теория личности А. Маслоу, Э. Фромма.
г) Эго-теория личности Э. Эриксона

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Систематическая проработка конспектов занятий, работа с рекомендованной литературой.
2. Подготовить сообщение на тему: «Социокультурная теория личности К. Хорни».
3. Подготовить презентацию на тему «Основные приемы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Социализация и индивидуализация как формы развития личности» «Самосознание личности, формирование активной гражданской позиции, ориентированной на общественное благо». (по выбору студента)

Тема 5. ИНКЛЮЗИВНАЯ ПСИХОЛОГИЯ

Динамика отношения общества и государства к лицам с ОВЗ в историческом контексте. Понятие и идеи инклюзии: от инклюзивного образования к инклюзивному обществу. Политика инклюзии в современном российском обществе. Инклюзивная культура. Коммуникация и профессиональная этика в инклюзивной образовательной среде. Гендерные аспекты инклюзивного образования. Специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде. Организация среды и профессиональной деятельности с учетом особых потребностей лиц с ОВЗ. Способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями.

Вопросы семинарского занятия:
1. Динамика отношения общества и государства к лицам с ОВЗ в историческом контексте.
2. Понятие и идеи инклюзии: от инклюзивного образования к инклюзивному обществу
3. Политика инклюзии в современном российском обществе. Инклюзивная культура.

4. Коммуникация и профессиональная этика в инклюзивной образовательной среде
5. Гендерные аспекты инклюзивного образования

Для самостоятельной работы предлагаются следующие задания и вопросы:
1. Систематическая проработка конспектов занятий, работа с рекомендованной литературой.
2. Подготовить сообщение на тему: «Формирование инклюзивной культуры в образовательном учреждении».
3. Подготовить презентацию на тему «Инклюзивная культура- основа толерантного общества», выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Общение и коммуникация в инклюзивной среде», « Инклюзия в России: возможности и ограничения людей…» (по выбору студента)

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Шапошникова, Т. Е., Общая психология: учебное пособие / Т. Е. Шапошникова, В. А. Шапошников. — Москва: КноРус, 2023. — 181 с. — ISBN 978-5-406-10601-3. — URL: https://book.ru/book/948675 — Текст: электронный.

2. Столяренко, Л. Д., Основы психологии молодежи: учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин, Т. М. Чапурко. — Москва: КноРус, 2023. — 523 с. — ISBN 978-5-406-10499-6. — URL: https://book.ru/book/947609 — Текст: электронный.

3. Гуревич, П. С., Психология: учебник / П. С. Гуревич. — Москва: КноРус, 2023. — 439 с. — ISBN 978-5-406-11123-9. — URL: https://book.ru/book/947549 — Текст: электронный.

4. Ульянова, Н. Ю., Психология делового общения и межличностные коммуникации: учебник / Н. Ю. Ульянова. — Москва: КноРус, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-406-12002-6. — URL: https://book.ru/book/950241 — Текст: электронный.

5. Самыгин, С. И., Психология и педагогика: учебное пособие / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко. — Москва: КноРус, 2022. — 474 с. — ISBN 978-5-406-09018-3. — URL: https://book.ru/book/942113 — Текст: электронный.

6. Рыжов, Б. Н., Психология личности: учебное пособие / Б. Н. Рыжов, Д. А. Донцов, М. В. Донцова, Л. В. Сенкевич. — Москва: Русайнс, 2024. — 357 с. — ISBN 978-5-466-04095-1. — URL: https://book.ru/book/951100 — Текст: электронный.

7. Немов, Р. С., Психология: учебник / Р. С. Немов. — Москва: КноРус, 2022. — 718 с. — ISBN 978-5-406-09558-4. — URL: https://book.ru/book/943196 — Текст: электронный.
8. Крысько, В. Г., Психология: учебное пособие / В. Г. Крысько. — Москва: КноРус, 2022. — 373 с. — ISBN 978-5-406-09559-1. — URL: https://book.ru/book/943197 — Текст: электронный.
9. Яковлев, Б. П. Основы общей психологии / Б. П. Яковлев. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-45914-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319385— Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Самыгин, С. И., Психология и педагогика : учебное пособие / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко. — Москва : КноРус, 2022. — 474 с. — ISBN 978-5-406-09018-3. — URL: https://book.ru/book/942113 — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Гонина, О. О., Психология: учебное пособие / О. О. Гонина. — Москва: КноРус, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-406-03098-1. — URL: https://book.ru/book/936311 — Текст: электронный.

2. Столяренко, Л. Д., Социальная психология: учебное пособие / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 331 с. — ISBN 978-5-406-12375-1. — URL: https://book.ru/book/951089— Текст: электронный.

3. Бородина, Н. В. Общая психология: учебное пособие / Н. В. Бородина, Я. М. Углава, Е. В. Щетинина. — Сочи: СГУ, 2021. — 172 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351323 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зубова, Л. В. Общая психология: хрестоматия: хрестоматия / Л. В. Зубова, О. А. Щербинина. — Оренбург: ОГУ, 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-7410-1195-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98035 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Общая психология: хрестоматия: учебное пособие / составители Л. Б. Бровина, Т. А. Сергеева. — 3-е изд. — Москва: ФЛИНТА, 2015. — 240 с. — ISBN 978-5-9765-0191-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/74642 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хрисанфова, Л. А. Общая психология. Темперамент. Характер: учебно-методическое пособие / Л. А. Хрисанфова, А. И. Барыкина. — Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2016. — 52 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153001 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Куприна, О. А. Общая психология: хрестоматия / О. А. Куприна. — Москва: ЕАОИ, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-374-00456-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126434 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Морева, Г. И. Общая психология. Познавательные процессы: учебное пособие / Г. И. Морева. — Тюмень: ТюмГУ, 2007. — 556 с. — ISBN 978-5-88081-676-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110122 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Общая психология: познавательные процессы: учебное пособие / составитель Т. И. Куликова. — Тула: ТГПУ, 2017. — 115 с. — ISBN 978-5-87954-542-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/101516 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
5. Российское общество Знание https://znanierussia.ru/
6. Словари и энциклопедии на Академике http://dic.academic.ru/

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели, доской;
- учебная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской комплектом проекционного мультимедийного оборудования;
- компьютеры с доступом к сети Интернет, оснащенные операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях;

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Перечень вопросов к зачету, экзамену.
Вопросы к зачету

1. Психология как наука: понятие, предмет, объект. Основные принципы психологии, ее задачи и специфика

2. Отражение и психика (понятие, основные функции психики, особенности психического отражения). Компоненты, необходимые для осуществления психического процесса человека
3. Структура психики человека
4. История развития психики и сознания
5. Сознание (понятие, формы сознания и их характеристика)
6. Виды нарушения сознания
7. Психические состояния (понятие, характеристики, структура и т.д.)
8. Классификация психических состояний.
9. Ощущения (понятие, классификация, общие свойства, методы исследования). 11. Представление (понятие, классификация, индивидуальные различия)
10. Восприятие (понятие, классификация, общие закономерности, индивидуальные разлиия)
11. Восприятие человека человеком, восприятие времени, пространства (иллюзии) .
12. Методы изучения внимания. Основные положения теории внимания
13. Память (понятие, основные процессы, виды). Понятие и виды ассоциаций
14. Основные факты и закономерности психологии памяти
15. Методы развития и улучшения памяти. Условия успешного произвольного и непроизвольного запоминания
16. Индивидуальные различия в памяти. Развитие памяти в онтогенезе. Методы исследования памяти
17. Теории памяти. Нарушения памяти
18. Мышление (понятие, виды, операции, формы)
19. Развитие мышления в онтогенезе. Структура мыслительной деятельности при решении задач
20. Качества и закономерности мышления
21. Методы исследования мышления. Нарушение мышления
22. Речь и язык (понятие, функции, методы исследования)
23. Интеллект (понятие, структура)
24. Способы диагностики и виды нарушений интеллекта
25. Воображение (понятие, виды, способы создания образа воображения, связь с другими психическими процессами, возрастные особенности развития)
26. Волевая регуляция поведения, ее структура
27. Понятия эмоции и чувства (соотнесение понятий). Свойства и виды эмоций
28. Психологический анализ эмоций и чувств (обида, стыд, вина, смущение, гнев, зависть, гордость)
29. Психологический анализ эмоций и чувств (симпатия, привязанность, дружба, влюбленность, любовь, ревность)
30. Понятие и характеристика защитных механизмов
31. Соотношение понятий человек, индивид, личность индивидуальность. Характеристики личности
32. Понятие, свойства и типы темперамента
33. Понятие и свойства характера, акцентуации характера
34. Потребности и мотивы

35. Перечислите и дайте краткую характеристику основных воззрения на психику и её роль.
36. Структура психики человека.
37. Какая связь существует между психикой и организмом, между психикой и мозгом.
38. Основные этапы и направления истории психологии.
39. Психоанализ, фрейдизм.
40. Методы психологической защиты по Фрейду.
41. Аналитическая психология К.Юнг.
42. Коллективная и бессознательная, архетипы.
43. Психология познавательных процессов.
44. Адаптивность человека и фундаментальная типология индивидуальности.

Тестовые задания для диагностической работы.

1. Тест как метод изучения личности в психологии:
- перечень вопросов, на которые дают ответы психологи;
- задание, которое выявляет показатель совершенствования психических функций человека;
- опросный листок, который выявляет специфические наклонности личности.

2. Типы личности в психологии бывают:
- рацциональные и иррациональные;
- серьезные и несерьезные;
- социофилы и социофобы.

3. Структура личности в психологии:
- классификация профессиональных навыков человека;
- совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
- этапы прохождения личностного роста индивидом.

4. Личность это в психологии (определение):
- человек на всех стадиях взросления;
- индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе;
- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.

5. Направленность личности в психологии:
- свойство личности, в котором продемонстрирована совокупность стремлений к деятельности;
- установка для достижения определенных результатов;
- наклонная прямая жизненных целей индивида.

6. Теории личности в психологии:
- формулы, позволяющие вычислить и продемонстрировать определенные навыки индивида;
- гипотезы о механизмах развития личности, пытающиеся объяснять и предсказывать поведение людей;
- предположения о направлении жизненного пути человека.

7. Термин личность в психологии определяется как:
- индивид, имеющий заслуги в определенной сфере деятельности;
- человек во всех своих проявлениях;
- рассмотрение человека как субъекта социума, носителя индивидуального начала, которое раскрывается в ходе функционирования в общественной жизни.

8. Волевые качества личности в психологии:
- свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли;
- сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности;
- способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях.

9. Свойства личности в психологии это:
- способность раскрывать свой потенциал;
- совокупность личностных качеств человека;
- статичные психические явления, которые влияют на действия индивида и отражают его с социальной и психологической стороны.

тест 10. Проблема личности в социальной психологии:
- решает альтернативные варианты поведения индивида;
- рассматривает личность с психологической и социальной точки зрения;
- рассматривает личность только с психологической точки зрения.

11. Самооценка личности в психологии:
- оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим;
- психологическое состояние, когда человек концентрируется на своем ego и не замечает собственных недостатков;
- представление о собственных навыках и талантах.

12. Психология личности изучает:
- взаимодействие индивида с социумом;
- личность и ее индивидуальные процессы;
- этапы взросления человека.

13. Самосознание личности в психологии:
- осознание индивидом собственных потребностей, способностей, мотивов поведения, мыслей;
- анализ совершенных поступков в разные периоды времени;
- установка на прохождение предначертанного жизненного пути.

14. Индивид в психологии:
- человек, обладающий исключительно индивидуальными свойствами и навыками;
- личность с выдающимися заслугами перед обществом;
- человек как представитель вида Homo Sapiens и носитель индивидуальных черт.

15. Личность в психологии:
- человек как представитель вида Homo Sapiens и носитель индивидуальных черт;
- человек как субъект социальных отношений и сознательной деятельности;
- человек зрелого возраста, как правило, переступивший порог совершеннолетия и определившийся в жизни.

16. Индивидуальность в психологии:
- мужчины и женщины, не согласные с обществом мнения и разрабатывающие собственный взгляд на события действительности;
- человек, идущий по индивидуальному пути развития;
- набор специальных характеристик человека, которые отличают одного индивида от другого.

17. Методы исследования личности в психологии:
- способы и приемы изучения психологических характеристик личности;
- набор характеристик для поэтапного рассмотрения поведения индивида в социуме;
- приемы для изучения этапов развития личности.

18. Факторы развития личности в психологии:
- образование, возраст, наследственность;
- воспитание, наследственность, среда;

- темперамент, сфера деятельности, внешность.

19. Сферы личности в психологии:

- особенности человека, характеризующие его поступки, действия, мотивации, потребности;
- области осуществления личностного роста человека;
- градация поступков, осуществляемых личностью.

тест_20. Категория личности в психологии:

- человек во всех своих проявлениях;
- совокупность постоянных психологических качеств человека;
- совокупность навыков, реализуемых для достижения определенной жизненной цели.

21. Уровни развития способности личности в психологии:

- одаренность, талант, гениальность;
- темперамент, воспитание, профессионализм;
- школа, университет, аспирантура.

22. Потребности личности в психологии и их виды:

- обучение, стажировка, самореализация;
- еда, сон, общение;
- труд, развитие, социальное общение.

23. Жизненный путь личности (психология):

- развитие и формирование личности в социуме;
- прохождение этапов взросления с раннего возраста до глубокой старости;
- профессиональный и карьерный рост индивида.

24. Предметом психологии личности является:

+ человек;
- психолог;
- учебное пособие по психологии.

25. Мотивы личности в психологии:

- движущая и направляющая сила деятельности;
- тайны и желания индивида;
- факторы, объясняющие поведения индивида.

26. Основные теории личности в отечественной психологии:

- бихевиоризм, когнитивные теории личности, школа человеческих отношений;
- Фрейдизм, дадаизм, психология невербального общения;
- концепция "человекознания", психология отношений, теория установки.

27. Понятие личности в отечественной психологии вывели:

- Л. Выготский, А. Леонтьев;
- Н. Лейтес, М. Басов;
- Б. Ломов; С. Рубинштейн.

28. Проблема личности в отечественной психологии изучается:

- как функционирование личности в социокультурном мире;
- с точки зрения структуры личности и особенностей ее формирования и развития;
- с точки зрения принадлежности индивида к определенному социальному институту.

29. Подходы к изучению личности в психологии:

- биогенетический, социогенетический, персоногенетический;
- биологический, социальный, социолингвистический;
- генетический, физиологический, биологический.

тест-30. Структура личности в зарубежной психологии (по Фрейду):

- Он, Она, Оно;
- Оно, Я, Сверх-Я;
- Я, Мы, Ты, Вы.

31. Определение личности в отечественной психологии:

- человек как представитель социума, имеющий точки зрения, отличающиеся от позиций других людей;
- персона, обладающая уникальным набором профессиональных качеств;
- человек любого возраста вне зависимости от гендера, свободно демонстрирующий свои взгляды обществу.

32. Определение «структура личности» в психологии:
- классификация человеческих потребностей в зависимости от социального статуса;
- градация профессиональных навыков индивида;
- связь и взаимодействие различных ее компонентов: способностей, волевых качеств, характера, эмоций.

33. Духовная психология личности:
- раздел психологии, специализирующийся на анализе общения человека с потусторонним миром;
- наука, сосредоточенная на духовном общении человека с богом;
- психология, ведущими понятиями которой являются «дух» и «душа».

34. Субъект в психологии личности:
- индивид или группа как источник познания и преобразования действительности;
- носитель неповторимых индивидуальных качеств и навыков;
- любой человек, обладающей субъективной точкой зрения на события происходящей действительности.

35. Социально психологические проявления личности изучает психология:
- общая;
-социальная;
- невербального общения.

36. Классификация методов исследования личности в психологии:
- корреляционные, экспериментальные;
- профессиональные, экспериментальные;
- универсальные, деятельностные.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Экономики и менеджмента

Кафедра Экономики и экономической безопасности

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2023,2022,2021
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2022,2021
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ - 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	**И-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике**	**УК** 10. И-1. З-1. Знает основы поведения экономических агентов, закономерности функционирования рыночной экономики, основные принципы экономического анализа для принятия решений, сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной политики государства, экономическую динамику и благосостояние индивидов	
				УК 10. И-1. У-1. Умеет критически оценивать информацию об	

				изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии личных экономических решений	
				УК 10. И-1. В-1 Владеет навыками грамотно определять финансовые цели в различных областях жизнедеятельности на основе сбора и анализа финансовой информации, навыками критической оценки и степени участия государства экономике	
			И-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономически	УК 10. И-2. З-1. Знает основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, источники возникновения экономических и финансовых рисков, способы управления ими, основные финансовые инструменты и возможности их использования	
				УК 10. И-2. У-1. Умеет оценивать индивидуальные риски, в том числе риски мошенничества, и применять способы управления ими, выбирать	

			е и финансовые риски	инструменты для финансового планирования и достижения финансовых целей, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты, пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой	
				УК 10. И-2. В-1 Владеет принципами и методами личного экономического и финансового анализа и планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, навыками ведения личного бюджета и управления личными финансами, навыками оценивая и управления экономических и финансовых рисков, применяет принципы развития экономики	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	16	6
Практические (лабораторные, др.) занятия	28	8
Самостоятельная работа	64	94
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов 108					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1.	Общие основы экономической теории.	2	4	8	2	2	10
2.	Свободная рыночная экономика.	2	4	8			10
3.	Фирма и издержки производства.	2	2	8	2	2	10
4.	Рынок факторов производства.	2	4	8			14
5.	Денежно-кредитная система.	2	4	8		2	15
6.	Измерение результатов экономической деятельности.	2	2	8			15
7.	Государственные финансы. Государственный бюджет.	2	4	8	2	2	10
8.	Современное мировое хозяйство.	2	4	8			10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Общие основы экономической теории.
Предмет экономической теории. Основы экономики рационального использования ограниченных ресурсов. Безграничные потребности. Понятие и содержание экономики и финансовой грамотности. Экономические системы и общие проблемы экономического развития общества. Экономические потребности и экономические блага. Экономическое содержание собственности, формы разделения прав на факторы производства.

Цели и задачи экономической теории. Дать описание экономических явлений, показать их взаимосвязь и взаимообусловленность, т.е. раскрыть систему экономических явлений, процессов и законов. Изучение законов развития различных экономических систем, построения прогноз дальнейшего формирования и развития социально-экономических условий и отношений.

Практическое занятие:
1.Предмет экономической теории.
2.Основы экономики рационального использования ограниченных ресурсов.
3.Безграничные потребности.
4.Проблема производственных возможностей и эффективности экономики.
5.Построение кривой производственных возможностей.
Самостоятельная работа обучающихся :
1.Мировой опыт стран в решении проблем по повышению уровня финансовой грамотности населения.
2.История возникновения экономической теории.
3.Основные направления экономической теории и их эволюция.
4.Особенности использования методов в теории использования ограниченных ресурсов.

Тема 2. Свободная рыночная экономика.
Рынок: сущность, структура, функции. Модели рыночной экономики. Теория рыночного ценообразования: спрос, предложение и рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения

Практическое занятие:
1.Рыночный спрос и предложение.
2.Механизм установления рыночного равновесия.
3.Конкуренция, система рынков и цен.
3.Эластичность спроса и предложения.
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.
2.Плюсы и минусы рынка.
3.Факторы, влияющие на изменение величины спроса и предложения.
4.Невмешательство правительства в экономику.

Тема 3. Фирма и издержки производства.
Сущность и основные черты и классификация предприятий и фирмы. Доходы фирмы. Прибыль. Максимизация прибыли и конкурентное предложение. Теории издержек производства. Издержки фирмы, их структура. Юридические лица и их регистрация. Банкротство, его причины и последствия.

Практическое занятие:
1.Природа и структура издержек производства.

2.Издержки производства в краткосрочном и долгосрочном периоде.
3.Основной и оборотный капитал.
4.Износ и его виды.
5.Доход. Прибыль: экономическая и нормальная. фирма: ее типы и цель.
6.Принцип максимизации прибыли.
7.Организационно-правовые формы бизнеса.
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Фирма: ее типы и цель.
2.Принцип максимизации прибыли.
3.Организационно-правовые формы бизнеса.
4. Поведение производителя.
5.Равновесие производителя.
6.Бизнес план

Тема 4. Рынок факторов производства.
Рынок труда и распределение доходов. Кривая спроса и предложения на труд. Рынок капитала. Процентный доход. Человеческий капитал. Рынок земли. Рента. Кривая спроса и предложения земли. Предпринимательская способность. Финансовые ресурсы домохозяйства.
Практическое занятие:
1.Труд и рабочая сила.
2.Заработная плата и ее виды.
3.Неравенство и распределение национального дохода.
4.Кривая Лоренца. Коэффициент Джинни.
5.Социальная поддержка населения.
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Инвестиции в человеческий капитал.
2.Заработная плата и ее виды.
3. Активы и пассивы домохозяйства.

Тема 5. Денежно-кредитная система.
Сущность и структура банковской системы РФ. Роль ЦБ РФ и его функции. Коммерческие банки, их функции и операции. Расчетно-кассовые операции. Банковские операции для физических лиц. Обмен, перевод и хранение денег. Платежные системы. Виды платежных средств.

Практическое занятие:
1.Деньги. Функции денег. Типы денег. Денежная система.
2.Количество бумажных денег, необходимых для обращения.
3.Цели и инструменты кредитно-денежной политики.
4.Банки. Операции банков.
Самостоятельная работа обучающихся :
1.Денежная масса в обращении и ее агрегаты.
2.Безопасность платежей.

Тема 6. Измерение результатов экономической деятельности. Макроэкономическая нестабильность.
Национальная экономика и основные макроэкономические показатели. Методика расчета макроэкономических показателей. Система взаимосвязанных показателей.

Практическое занятие:
1.ВНП: определение. Методы расчета.
2.Экономические циклы.

3.Безработица. Ее формы. Закон Оукена.
4.Инфляция. Антиинфляционная политика
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Макроэкономические показатели, производные от ВНП

Тема 7. Государственные финансы. Государственный бюджет.
Государство: функции, методы и инструменты вмешательства экономику. Сущность бюджетно-налоговой политики, ее механизмы. Налоговая система. Налоговая политика.

Практическое занятие:
1.Доходы и расходы государства.
2.Государственный долг.
3.Налоги и их структура. Кривая Лаффера.
4.Распределение налогового бремени. Методы борьбы с бюджетным дефицитом.
5.Стимулирующая и сдерживающая бюджетно-налоговая политика.
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Краткосрочные цели бюджетно-налоговой политики.
2.Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета

Тема 8. Современное мировое хозяйство.
Теории международной торговли. Международная миграция рабочей силы.
Международные валютно-финансовые отношения. Фондовый рынок и его инструменты.
Виды ценных бумаг.

Практическое занятие:
1.Влияние внешней торговли на изменение структуры спроса и предложения.
2.Валютный курс: номинальный и реальный.
3.Платежный баланс. Структура платежного баланса.
Самостоятельная работа обучающихся:
1.Особенности функционирования и возможности фондового и валютного рынка.
2.Внешнеэкономическая политика России.
3.Мировые денежные системы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Мичурина, Ф. З. Экономическая теория : учебное пособие / Ф. З. Мичурина. — Пермь : ПГАТУ, 2021. — 396 с. — ISBN 978-5-94279-529-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/199136. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С. С., Экономическая теория. : учебник / С. С. Носова. — Москва : КноРус, 2023. — 792 с. — ISBN 978-5-406-11425-4. — URL: https://book.ru/book/949351. — Текст : электронный.
3. Экономическая теория : учебно-методическое пособие / С. С. Носова, В. И. Новичков, Е. Э. Аленина [и др.] ; под ред. С. С. Носовой. — Москва : Русайнс, 2023. — 166 с. — ISBN 978-5-466-03031-0. — URL: https://book.ru/book/949774. — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Круглов, И. В. Экономическая теория : учебное пособие / И. В. Круглов, К. В. Барсукова. — Липецк : Липецкий ГТУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-00175-063-5. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271151.
2. Экономическая теория : методические рекомендации / составитель И. Ю Поташова. — Сочи : СГУ, 2021. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351542.
3. Экономическая теория : учебное пособие / составители С. Г. Сафонова, М. С. Шейхова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 171 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152580).
4. Корниенко, О. В. Все, что вы хотели узнать об экономике, но боялись спросить. Экономическая теория в реальных вопросах и ответах студентов и преподавателя : учебное пособие / О. В. Корниенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 301 с. — ISBN 978-5-9765-2855-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113411).
5. Камаев, В. Д., Экономическая теория. Краткий курс. : учебник / В. Д. Камаев, М. З. Ильчиков, Т. А. Борисовская. — Москва : КноРус, 2023. — 382 с. — ISBN 978-5-406-11756-9. — URL: https://book.ru/book/949850. — Текст : электронный.
6. Экономическая теория : учебник / А. В. Новичков, Н. И. Калашникова, И. Б. Калашников [и др.]. — Москва : Русайнс, 2022. — 447 с. — ISBN 978-5-4365-0408-7. — URL: https://book.ru/book/942872). — Текст : электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, НФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Универсальная база данных East View (*https://dlib.eastview.com/*).
2. Информационно-правовой портал «Гарант» (*http://www.garant.ru/*)
3. Справочная правовая система КонсультантПлюс (*http://www.consultant.ru/)*
4. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи – систем» http://support.open4u.ru
5. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» (www.book.ru)
6. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий.

Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, рефрактометр ИРФ-454, , анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, , сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, , весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, водяная баня, прибор для титрования,

аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Библиотека. Учебный корпус № 6. Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор -сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).
Курсовые работы не предусмотрены.

6.2 . Перечень вопросов к зачету.

1. Блага. Потребности, ресурсы.
2. Экономический выбор.
3. Экономические отношения.
4. Экономические системы.
5. Основные этапы развития экономической теории.
6. Спрос и его факторы.
7. Предложение и его факторы.
8. Эффект дохода и эффект замещения.
9. Закон убывающей предельной полезности.
10. Выручка и прибыль.
11. Монополия. Олигополия.
12. Заработная плата и занятость.
13. Рынок капитала. Процентная ставка и инвестиции.
14. Рынок земли.
15. Рента.
16. Внешние эффекты и общественные блага.
17. Роль государства.
18. Потребительские предпочтения и предельная полезность.
19. Индивидуальный и рыночный спрос.
20. Эффект дохода и эффект замещения.
21. Закон убывающей предельной производительности.
22. Эффект масштаба.
23. Виды издержек. Фирма. Выручка и прибыль.
24. Принципы максимизации прибыли.
25. Предложение совершенно конкурентной фирмы и отрасли.
26. Эффективность конкурентных рынков
27. Рыночная власть.
28. Олигополия.
29. Спрос на факторы производства.

30. Общее равновесие и благосостояние. Неравенство.
31. Внешние эффекты и общественные блага.
32. Макроэкономическое равновесие.
33. Потребление и сбережения. Инвестиции.
34. Денежно – кредитная политика.
35. Экономический рост.
36. Внешняя торговля и торговая политика.
37. Платежный баланс. Валютный курс.
38. Предпринимательство.
39. Кругооборот продуктов и доходов.
40. Экономические циклы.
41. Совокупный спрос и совокупное предложение
42. Стабилизационная политика.
43. Равновесие на товарном рынке.
44. Потребление и сбережение инвестций.
45. Эффект мультипликатора.
46. Экономический рост и развитие.
47. Предпринимательство.
48. Теневая экономика.
49. Структурные сдвиги в экономике.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.
1. Макроэкономика включает в себя экономику:
а) страны и предприятия
б) только мировую
в) мира и страны
г) отдельного домохозяйства
д) региона
2. Что является главным признаком рыночной экономики?
а) свобода предпринимательства и торговли
б) высокое качество продукции
в) отсутствие дефицита товаров
г) обилие товаров
д) кризис перепроизводства
3. Является ли ремонт экономическим продуктом?
а) нет
б) отчасти
в) да
г) услугой
д) в какой то мере
4. Основная цель рыночной экономики:
а) защита окружающей среды
б) укрепление государства
в) удовлетворение потребностей людей
г) создание национального дохода
д) увеличение В.Н.П.
5. Что является экономической деятельностью
а) учеба в школе
б) работ менеджера
в) все перечисленное
г) сборка автомобилей
д) производство продуктов питания
6. Что не относится к средствам производства?

а) материалы
б) дороги
в) энергия
г) станки
д) инструменты
7. Экономический продукт - это:
а) продукция и товар
б) работы и услуги
в) результат человеческого труда
г) материальный продукт
д) все перечисленное
8. Является ли экономическим ресурсом знания и информация?
а) нет
б) да
в) отчасти
9. Экономика семьи включает в себя
а) воспитание детей.
б) домашний труд
в) получение доходов от общественного производства
г) расходы на нужды семьи
д) все перечисленное
10. К какой отрасли относится переработка пищевых продуктов (например, выпечка хлеба)?
а) сельскому хозяйству
б) промышленности
в) сфере услуг
г) кредитование
д) социальное обеспечение
11. К какой категории работников относится директор автозавода?
а) служащий
б) рабочий
в) сферы обслуживания
12. Какая характеристика созданного продукта наиболее правильно отражает производительность труда рабочего за определенный промежуток времени?
а) количество
б) качество
в) стоимость
г) цена
д) выручка
13. Что определяет качество трудовых ресурсов?
а) заинтересованность работников
б) квалификация
в) все перечисленное
г) социально-демографическое
д) культурно-образовательный уровень
14. Кто распоряжается финансовыми делами предприятия?
а) бухгалтер
б) коммерческий директор
в) держатель акций
15. Кто является субъектом государственной собственности?
а) граждане государства
б) государственные органы управлению
в) и те, и другие

16. Кто является субъектом семейной собственности?
а) глава семьи
б) работающие члены семьи
в) все члены семьи
17. Что включает в себя понятие отношений собственности?
а) отношение субъекта к объекту собственности
б) отношение между собственниками
в) и то и другое
18. Что включает понятие собственность
а) только владение
б) владение и распоряжение
в) владение, распоряжение и пользование
г) только пользование
д) только распоряжение
19. Что является объектом семейной собственности?
а) знания и способности членов семьи
б) совместно нажитое имущество
в) все перечисленное
г) личные вещи членов семьи
д) подарки членом семьи
20. Что является частной собственностью акционера фирмы?
а) часть оборудования фирмы
б) акция фирмы
в) продукция фирмы
г) денежные средства фирмы
д) помещение фирмы
21. Спрос на какую продукцию является неэластичным?
а) одежда
б) продукты питания
в) деликатесы
г) предметы длительного пользования
д) предметы роскоши
22. Что может быть причиной инфляции?
а) эмиссия денег
б) спад производства
в) и то, и другое
г) стихийные бедствия
23. По каким видам бумаг получают дивиденды?
а) по акциям
б) по облигациям
в) по тем и другим
г) сертификатам
д) банкнотам
24. Что является государственной финансовой системой?
а) золотой запас и денежные средства в госбанке
б) получение и распределение государственно доходов по бюджету
в) сбор налогов и отчислений в казну
г) сеть банковских
25. Как называется банк, специализирующийся на долгосрочных кредитами и капиталовложениях в различные отрасли?
а) инвестиционный
б) ипотечный
в) инновационный

26. Какой банковский процент выше?
а) депозитный
б) кредитный
в) ссудный
27. Что включает в себя понятие финансовой системы?
а) финансовые связи и отношения
б) деньги и ценные бумаги
в) и то, и другое
28. Какая из ценных бумаг является бессрочным документом?
а) акция
б) облигация
в) вексель
г) сертификат
д) банковский чек
29. Основное назначение финансов - это:
а) накопление денежного капитала
б) регулирование экономических отношений
в) обеспечение товарообмена
г) пополнение оборотных фондов
д) создание денежных резервов
30. Заработав 5000 рублей, рабочий заплатил в виде налога 500 руб. а директор завода, заработав 12 000 руб., заплатил 2 000 рублей. Как называется такой налог?
а) прогрессивный
б) пропорциональный
в) регрессивный
г) конфискационный
д) адвалорный
31. Как называется банк, дающий кредиты под внедрение научно-технических достижений?
а) инновационный
б) ипотечный
в) инвестиционный
г) реконструкции
д) сберегательный
32. Как называется процент, выплачиваемый банком вкладчику?
а)депозитный
б) ссудный
в) кредитный
г) ростовщический
33. Что может быть причиной инфляции?
а) эмиссия бумажных денег
б) спад производства
в) и то, и другое
34. Что является главным признаком рыночной экономики?
а) свобода предпринимательства и торговли
б) высокое качество продукции
в) отсутствие дефицита товаров
г) очереди в магазины
35. К какой отрасли относится переработка пищевых продуктов (например, выпечка хлеба)?
а) сельскому хозяйству
б) промышленности
в) сфере услуг

г) строительство
36. Что относится к производственной инфраструктуре?
а) связь
б) энергия
в) станки
г) материалы
37. Что не является коллективной собственностью?
а) личное имущество
б) семейное имущество
в) муниципальное имущество
г) государственное имущество
38. Экономической целью домохозяйства как экономического агента является максимизация…
а) общей полезности
б) затрат экономических ресурсов
в) доходов от продажи экономических ресурсов
г) общей прибыли
39. Позитивный научный анализ отвечает на вопрос:
а) как есть?
б) как было?
в) как должно быть?
г) как будет?
д) как могло быть?
40. Свободные (не экономические) блага…
а) обладают свойством неограниченности
б) могут быть приобретены только в условиях конкуренции
в) являются редкими в экономическом смысле этого слова
г) возможно приобрести только за деньги
41. Будущие экономические блага – это такие блага которые...
а) потребляются в будущий момент времени
б) непосредственно удовлетворяют потребности
в) не служат для непосредственного удовлетворения потребностей
г) удовлетворяют только одну какую-то потребность
42. Качественные экономические блага – это блага:
а) потребление, которых падает с ростом доходов потребителей
б) которые непосредственно удовлетворяют потребности
в) потребление которых растет с ростом доходов потребителей
г) которые обладают более высокими потребительскими характеристиками
43. Рост цены дополняющего блага сдвигает кривую спроса:
а) влево - вниз
б) вправо - вниз
в) влево - вниз
г) рост цены дополняющего блага не сдвигает кривую спроса, а изменяет величину спроса
д) вправо - вверх
44. Товар X приобретается потребителями, принадлежащими к 2-м различным группам. Численной 1-ой группы - 100 чел; а второй – 200 чел. Спрос типичного потребителя, принадлежащего к 1-ой группе, описывается уравнением $QI = 50 – P$, ко 2-ой $QI = 60 – 2P$. Значение цены при величине рыночного спроса, равной 1000 составит:
а) 44
б) 32
в) 40
г) 36

45. Если процесс производства экономического блага не может быть отделён под процессы его потребления, то данное благо является вероятнее всего:
а) услугой
б) товаром
в) свободным благом
г) экономическим ресурсом
46. Закон спроса заключается в том что:
а) чем выше цена товара, тем меньше величина спроса
б) величина спроса определяется величиной предложения и размером дохода потребителей
в) чем больше доход потребителей, тем выше спрос
г) чем меньше величина спроса, тем выше цена товара
47. Известно, что товар X приобретается всего двумя потребителями, и при этом спрос первого потребителя описывается функцией ql = 90 – P, а спрос второго потребителя – функцией q2 = 240 – 2 P. Значение цены при величине рыночного спроса, равной 72 составляет:
а) 38
б) 96
в) 89
г) 86
48. На рынке кетчупа неурожай помидоров, при прочих равных условиях, вызовет… равновесного объёма продаж
а) снижение и равновесной цены и
б) снижение равновесной цены и рост
в) рост равновесной цены
г) рост и равновесной цены и
49. Активы домохозяйства состоят из:
а) крупного личного имущества
б) личного располагаемого дохода
в) суммы полученных трансфертов
г) суммы полученных трансфертов
50. Налоговые льготы предназначены для:
а) ускорения оборота капитала
б) активизация хозяйственной деятельности.
в) повышения жизненного уровня трудящихся
г) сдерживание хозяйственной активности
д) повышения уровня социальной справедливости
51. Социальная защита малоимущих слоев населения со стороны государства связана с
а) защитой вкладов населения в коммерческих банках
б) осуществлением трансфертов в денежной и натуральной форме
в) регулированием рынка труда
52. Методы бюджетно-налоговой политики, рекомендуемые в рамках теоретической концепции монетаризма, предполагают:
а) изменение учетных ставок
б) увеличение доли национального дохода, перераспределяемой через бюджет
в) сокращение государственных расходов
г) финансирование за счет госбюджета нерентабельных предприятий (для снижения безработицы и социальной напряженности)
53. Основополагающими предпосылками утраты перспективы в соревновании с Западом командно - административной системы явились
а) превалирующая роль государства в экономическом развитии

б) попытка совместить зарегулированность экономических отношений с оценкой экономической эффективности производства в соответствии с принципами рыночной экономики
в) ограниченность рыночных отношений
г) несовершенство структуры общественного производства.
54. Организационно-экономические отношения обусловлены:
а) природой используемых производительных сил
б) уровнем развития науки и техники
в) характером господствующих отношений собственности
г) состояние человеческого капитала
55. Экономические функции государства, не относящиеся к числу общих:
а) регулирование внешних экономических связей
б) защита окружающей среды
в) регулирование занятости
г) содержание армии
56. Автоматическая финансовая политика базируется на:
а) принципе встроенных стабилизаторов
б) манипулировании налогами.
в) регулирование сбережений
г) увеличение государственных инвестиций
57. Категория «реальные запасы денежных средств», в равновесии денежного рынка (кривая АД) выражает:
а)стабильный спрос на товары и услуги
б)фиксированное предложение денежных средств
в)неизменную бюджетно-налоговую политику
.г)фиксированное предложение товаров и услуг
58. Монополист-производитель выпускает и продает такой объем продукции, при котором M R .-180, MC = 100, AC= 150. Чтобы получить максимум прибыли, фирма должна … объем выпуска
а) повысить цену и увеличить
б) повысить цену и уменьшить
в) снизить цену и уменьшить
г) снизить цену и увеличить
59. По классификации СНГ, к группе не произведенных материальных активов относятся:
а) земля, природные ископаемые
б) здания промышленного назначения
в) лицензии, патенты, авторские права
г) депозиты, наличные деньги, займы, кредиты
60. «Парадокс бережливости» по ДЖ. М. Кейнсу заключается в том, что произойдет:
а) рост инвестиций
б) снижение уровня инфляции
в) рост предложения
г) сокращение фактического объема сбережений
61. Человек, в политической экономии, выступает в качестве:
а) главной производственной силы
б) носителями духовных ценностей
в) носителя прав и обязанностей
г) созидателя своего мира и бытия
62. Вероятнее всего положение точки равновесия телевизоров при одновременном снижении себестоимости производства телевизоров и увеличении доходов населения изменится следующим образом
а) равновесное количество увеличивается, а равновесная цена уменьшается.
б) равновесные цена и количество увеличивается

в) равновесный объем продаж увеличится, а цена может как увеличится, так и снизится
г) равновесные цена и количество могут изменится в любом направлении
63. Товар X приобретается потребителями, принадлежащими к двум различным группам. Численность первой группы 100 чел., а второй 200 чел. Спрос типичного потребителя принадлежащего к первой группе описывается уравнением gi=50-P, ко второй gi=60-2P. Координаты точки перелома рыночной кривой спроса равны:
а) Q=500 p=50
б) Q=1000 p=30
в) Q=2000 p=30
г) Q=2000 p=50
64. Товар X приобретается потребителями, принадлежащими к 2 различным группам. Численность первой группы 100 чел., а второй 200 чел. Спрос типичного потребителя принадлежащего к первой группе описывается уравнением gi=50-P, ко второй gi=60-2P. Величина рыночного спроса при значении цены, равном 22 составит:
а) 2800.
б) 2500
в) 3200
г) 5000
65. При изменении цены на низкокачественный товар, не являющийся товаром Гиффена возможны следующие значения эффектов дохода и замены:
а) эффект дохода = -10 эффект замены =+ 20.
б) эффект дохода = +10 эффект замены = -20
в) эффект дохода = +20 эффект замены = +10
г) эффект дохода = -20 эффект замены = +10
66. Объем выпуска фирмы в условиях совершенной конкуренции- 1000 ед. товара, цена товара равна 2 , общие издержки выпуска 100 ед. товара - 130. Общая прибыль фирмы равна.
а)70
б)30
в)0,7
г)-0,7
67. Свободные блага
а) могут стать экономическими благами
б) конкуренты
в) производятся только государством
г) производятся частным бизнесом
68. В Москве идет процесс сноса пятиэтажек и строительства вблизи новых жилых многоэтажных домов. В этой связи экономическая теория не предсказывает что:
а) спрос на услуги строителей уменьшится
б) прибыли строительных компаний увеличатся
в) может вырасти зарплата в строительстве
г) занятость в строительной индустрии возрастет
69. Завершением строительства индустриального общества и постепенным врастанием в постиндустриальное общество занимаются страны
а) развитие в экономическом отношении
б) постсоциалистические.
в) с характерными чертами традиционного общества
г) развивающиеся
70. ВВП не включает:
а) продукцию, произведенную внутри страны национальной капиталом
б) поступления из-за рубежа, связанные с федеральными доходами
в) продукцию, произведенную внутри страны иностранным капиталом
г) материальные и нематериальные услуги, оказанные внутри страны

71. Допустим, что монополист может продать 10 ед. товара по цене 100 рб.за ед. , но продажа 11 ед. вызывает снижение цены до 99.5 руб. Предельный доход при увеличении объема продаж с 10 до 11 равен
а)94,5
б)1099,5
в) 100
г) 99,5
72. Дискреционная фин. политика предполагает:
а)сознательное изменение налоговой системы и государственных расходов
б)автоматическую реакцию бюджета на экономические колебания
в) реализацию программы занятости
г)саморегулирование ставок налогообложения
73. Человек в экономике рассматривается, прежде всего как:
а) экономический человек
б) творческая личность
в) естественный носитель всех общественных отношений
г) создатель и носитель духовных ценностей
74. Без помощи государства рыночная система хозяйствования не может эффективно:
а)решать проблему обеспечения относительной социальной справедливости общества
б) распределять ресурсы
в) регулировать предложение новых товаров
г) координировать межотраслевые связи
75. Соц. политика гос-ва:
а)финансирование науки, образования, культуры, здравоохранения
б)регулирование уровня мин. з\п
в) предоставление финансовых льгот частному капиталу
г) льготное кредитование наукоемких производств
д) сокращение доходной части государственного бюджета
76. Показателем характеризующим стоимость затрат труда на 1 руб. выпускаемой продукции является:
а)трудоемкость
б)трудоспособность
в) фондовооруженность
г) производитель труда
77. Финансовые отношения могут быть охарактеризованы как:
а) финансы домохозяйств
б) централизованные и децентрализованные финансы
в) часть кредитных отношений
г) отношения эквивалентного обмена
д) возмездные отношения
78. Макроэкономика изучает только все из перечисленных явлений, за исключением:
а) роста мировых цен на кофе
б) экономических циклов в России
в) валютных систем
г) влияния инфляции на экономический рост
79. Неверное утверждение:
а) все точки на кривой безразличия означают одинаковый уровень удовлетворения потребностей
б) все точки на кривой безразличия означают одинаковый уровень денежного дохода
в) все точки на бюджетной линии означают одинаковый уровень денежного дохода
г) каждая точка на бюджетной линии означает равную комбинацию двух товаров

80. Кривая предельных затрат фирмы монополиста имеет вид *MC=Q+20*,а предельного дохода *MC=140-3Q*. Ценовая эластичность рыночного спроса в точке максимальной прибыли равна
а) -5/9
б) -5
в) -4,75
г) -2,1
81. Организационно-управленческие отношения предопределяются:
а) уровнем общественного разделения труда и обобществление производства
б) политическими и правовыми отношениями
в) уровнем развития системы производственных отношений
г) уровнем развития производственных сил
82. Наклон кривой *АД* зависит от:
)предложение денег
б)доступности кредитов для инвесторов
в)эластичность спроса на деньги по доходам
г)эластичности совокупного предложения от уровня цен
83. На стадии перехода к постиндустриальному обществу находятся… страны.
а) развивающиеся
б) доиндустриальные
в) социалистические
г) развитые в экономическом
84. Позитивная экономика занимается:
а) поисками путей выхода из кризиса
б) понятием решений по тем иным социально-экономическим вопросам
в) раскрытием законов и закономерностей развития экономики
г) определением имеющихся ресурсов
85. Экспансионистская финансовая политика ведет к …
а) приспособление развития экономики фазам экономического цикла
б) росту трансфертных платежей
в) снижению совокупного спроса в период экономического подъема
г) сбалансированности государственного, бюджета
86. Категория « реальные запасы денежных средств », в равновесии денежного рынка (кривая ЛД) выражает:
а) фиксированное предложение товаров и услуг
б) неизменную бюджетно-налоговую политику
в) неизменность денежной массы
г) стабильный спрос на товары и услуги
87. Нормативный научный анализ отвечает на вопрос:
а) Как будет?
б) Как было?
в) Как должно быть?
г) Как есть?
88. Теория экономики ограничивается исследованием явлений и процессов связанных с:
а) жизнедеятельность человека и общества
б) развитием и совершенствованием орудий труда
в) развитием производительных сил и производственных отношений
г) наращиванием духовного богатства
д) наращиванием материального богатства
89. Точность макроэкономической модели увеличивается:
а) при приближении ее к реальному объекту
б) при усложнении модели
в) при уменьшении числа ограниченной , вводимых в модель

г) по мере достоверного отражения качественных и количественных параметров исследуемого объекта
90. Относятся к числу монетарных инструментов финансовой политики:
а) трансферты
б) ставки и порядок налогообложения
в) манипулирование расходами государственного бюджета
г) регулирование денежного оборота
91. Качественные экономические блага - это блага:
а) которые обладают более высокими потребительскими характеристиками
б) потребление которых растет с ростом доходов потребителей
в) потребление которых падает с ростом доходов потребителей
г) которые непосредственно удовлетворяют потребности
92. Прямой зависимостью является зависимость между:
а) ценой и спросом
б) ценой и предложением
в) заработной платой и спросом на труд
г) процентной ставкой и спросом на кредит
93. Если экономическое благо не имеет овеществленной формы, то данное благо является, вероятнее всего:
а) услугой
б) товаром
в) экономическим ресурсом
г) свободным благом
94. Главное противоречие в обществе институцианалисты видят в противоречии между:
а) трудом и капиталом
б) властью и бизнесом
в) разделением труда обобществлением производства
г) технократией и финансовой олигархией (праздным классом)
95. Отрицает суверенитет потребителя и рациональное его поведение представители:
а) классической школы
б) маржинализма
в) неолиберализма
г) исторической школы

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Юридический
Кафедра Конституционного и административного права
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРАВОВЕДЕНИЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА И СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки/специальности	13.03.01 Теплоэнергетика, 19.03.01 Биотехнология, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 21.03.04 Землеустройство и кадастры, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 23.03.01 Технология транспортных процессов, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.01 Лесное дело, 35.03.06 Агроинженерия, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 36.03.02 Зоотехния, 38.03.02 Менеджмент, 38.03.01 Экономика, 36.05.01 Ветеринария, 38.05.01 Экономическая безопасность.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК 11.1 Понимает значение основных правовых категорий, сущность экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, формы их проявления в различных сферах общественной жизни	Знает: основные понятия, категории и критерии оценивания экстремистского, террористического, коррупционного поведения в качестве противоправного	
				Умеет: - оперировать юридическими понятиями и категориями; -анализировать - юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; - выявлять признаки основных форм экстремистсткого, террористического, коррупционного поведения	
				Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - навыками оценивания противоправного поведения в качестве экстремистского, террористического, коррупционного	
			УК 11.2. Проявляет нетерпимое отношение к	Знает: - сущность профессионально - нравственной	

			экстремизму, терроризму и коррупционному поведению и осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры	деформации и пути ее предупреждения и преодоления; - основные направления профилактического воздействия на экстремизм, терроризм и коррупцию и субъектов реализации мер профилактики	
				Умеет: - правильно оценивать общественную опасность экстремистского, террористического, коррупционного поведения; - формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению, к проявлениям экстремизма и терроризма	
				Владеет навыками: - планирования и организации мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе. - оценки своих поступков и поступков окружающих с точки зрения норм права, этики и морали; - анализа правонарушений, в том числе в целях выявления в них проявлений экстремизма, терроризма, коррупции; - навыками противодействия экстремистскому, террористическому, коррупционному поведению	
			УК 11.3 Демонстрирует знание российского законодательст	Знает: основные положения Конституции РФ, положения отраслевого законодательства, а	

			ва в сфере борьбы с экстремизмом и терроризмом, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону	также законодательства о противодействии терроризму, экстремизму и коррупции; иметь представление о сущности экстремизма, терроризма и коррупционного поведения как негативных социально-правовых явлений	
				Умеет: анализировать и использовать правовые нормы в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции и их предупреждения; самостоятельно повышать свою профессиональную квалификацию	
				Владеет навыками: - распознавать социальные феномены и явления, которые могут рассматриваться как факторы, способствующие проявлениям коррупции; - нетерпимого отношения к коррупционному поведению; различными аспектами антикоррупционного поведения в своей профессиональной деятельности	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	10
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	44
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Основы государства и права Российской Федерации			
1	Понятие и сущность государства	2	2	6
2	Понятие, система и признаки права	1	2	4
3	Правоотношение, правонарушение и юридическая ответственность	1	2	6
	Раздел 2. Отрасли права Российской Федерации			
1	Основы конституционного права России	1	2	4
2	Основы административного права	1	2	6
3	Основы гражданского права	1	2	6
4	Основы трудового права	1	2	4
5	Основы уголовного права	1	2	6
6	Виды кибермошенничества: правовой аспект	1	2	2

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основы государства и права Российской Федерации

Тема 1. Понятие и сущность государства

Целью изучения дисциплины «Правоведение» является: формирование основ правовой культуры будущих специалистов, освоение принципов права, освоение основ теории государства и права, освоение основ отраслей права РФ; обучение студентов основам правового обеспечения будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: овладение правовым понятийным аппаратом; развитие правового кругозора; привитие студентам нормативно-ценностных ориентаций; формирование умения оценивать правовые явления и процессы; выработка умения понимать и толковать законы, применять теоретические правовые знания в практической деятельности, ориентироваться во всем многообразии правовых документов.

Содержание лекционного курса:

Государство и право. Их роль в жизни общества. Государство: понятие, признаки. Функции государства. Формы государства: понятие и основные элементы. Форма правления как способ организации и формирования верховной государственной власти. Форма государственного устройства. Государственный режим как совокупность способов и приемов осуществления государственной власти.

Содержание практических занятий:

1. Понятие и признаки государства.
2. Назначение государства.
3. Функции государства.
4. Формы государства: форма правления, форма политического режима и форма государственного устройства.

Самостоятельная работа обучающихся:

Основные теории происхождения государства и права. Типология государств. Гражданское общество и правовое государство.

Тема 2. Понятие, система и признаки права

Содержание лекционного курса:

Право: понятие и признаки. Норма права: понятие, признаки и структура. Классификация норм права. Нормативный правовой акт – основной источник отечественного права. Основные правовые системы современности. Понятие правовой системы общества. Структура правовой системы: право (законодательство), юридическая практика, господствующая правовая идеология.

Источники российского права. Понятие источников (форм) права. Основные формы права. Законы: понятие и виды. Подзаконные акты: понятие и виды.

Система российского права. Понятие и основные элементы системы права: норма права, институты права и отрасли права. Отрасли российского права.

Содержание практических занятий:

1. Понятие и признаки права.
2. Соотношение права и государства.
3. Принципы и функции права.
4. Право и социальные нормы.
5. Система права.
6. Источники права.

Самостоятельная работа обучающихся:

Правотворчество: понятие и виды. Реализация права. Толкование права: понятие и

способы.

Тема 3. Правоотношение, правонарушение и юридическая ответственность
Содержание лекционного курса:

Правоотношения: понятие, признаки, структура (объект, субъект и содержание). Правонарушение: понятие и признаки правонарушений. Виды правонарушений. Юридическая ответственность: понятие, цели, принципы. Виды юридической ответственности: уголовная, административная, гражданская, дисциплинарная, материальная и др.

Законность и правопорядок в современном обществе. Понятие законности. Основные требования законности. Понятие правопорядка. соотношение законности и правопорядка.

Содержание практических занятий:

1. Понятие и структура правоотношения.
2. Понятие, признаки и состав правонарушения.
3. Юридическая ответственность: понятие, цели и виды.
4. Законность и правопорядок: понятие и принципы.

Самостоятельная работа обучающихся:

Государственное принуждение: понятие и виды. Профилактика правонарушений.

Раздел 2.Отрасли права Российской Федерации

Тема 4.Основы конституционного права России
Содержание лекционного курса:

Предмет конституционного права. Система источников конституционного права. Субъекты конституционного права. Конституция РФ – основной закон государства. Структура (содержание) Конституции РФ.

Права и свободы человека и гражданина.

Понятие и признаки федеративного устройства РФ. Принципы федеративного устройства РФ. Разграничение компетенции федеральных органов власти и органов власти субъектов РФ.

Содержание практических занятий:

1. Понятие, предмет и метод конституционного права Российской Федерации.
2. Понятие конституции, сущность и юридические свойства Конституции России.
3. Федеративное устройство РФ.

Самостоятельная работа обучающихся:

Общая характеристика Российской Федерации как демократического, правового и федеративного государства. Проблемы формирования РФ как социального государства. Конституционные принципы правового положения личности в России.

Тема 5. Основы административного права
Содержание лекционного курса:

Понятие, источники и система административного права. Понятие виды и субъекты административных правоотношений. Исполнительные органы государственной власти. Административно-правовой статус. Государственная служба.

Содержание практических занятий:

1. Предмет и метод административного права.
2. Источники административного права.
3. Административное правонарушение и ответственность за его совершение.
4. Цели и виды административного наказания. Общие правила назначения административного наказания.

Самостоятельная работа обучающихся:

Государственная служба.

Тема 6. Основы гражданского права

Содержание лекционного курса:

Понятие и предмет гражданского права. Характеристика имущественных и личных неимущественных отношений. Источники гражданского права.

Субъекты гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Приобретение статуса индивидуального предпринимателя. Правоспособность. Дееспособность и ее виды.

Юридические лица. Определение юридического лица и его признаки. Способы образования (возникновения) юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц. Основные сведения, содержащиеся в учредительных документах. Правоспособность и дееспособность юридических лиц.

Содержание права собственности. Виды собственности: государственная, муниципальная, частная. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. Общая собственность. Защита права собственности.

Общие положения об обязательствах. Определение обязательства. Участники обязательства. Стороны обязательства. Основания возникновения обязательств.

Исполнение обязательств. Односторонний отказ от исполнения обязательства. Основные условия надлежащего исполнения обязательств.

Обеспечение исполнения обязательств. Способы обеспечения исполнения обязательств: неустойка, залог, удержание, поручительство, независимая гарантия, задаток.

Прекращение обязательств. Основания прекращения обязательств зависящие от воли сторон: надлежащее исполнение обязательства, предоставление отступного, зачет, новация, прощение долга. Основания прекращения обязательств не зависящие от воли сторон: невозможность исполнения обязательств, совпадение должника и кредитора в одном лице, прекращение стороны в обязательстве.

Ответственность за нарушение обязательств. Виды гражданско- правовой ответственности.

Содержание практических занятий:

1. Понятие, предмет и метод гражданского права.
2. Понятие и особенности гражданского правоотношения.
3. Понятие, признаки и виды юридического лиц.
4. Понятие, содержание и виды права собственности.
5. Общие положения об обязательствах.

Самостоятельная работа обучающихся:

Договор: понятие, виды. Заключение договора. Изменение и расторжение договора. Общие положения о наследстве. Наследование по завещанию. Наследование по закону.

Тема 7. Основы трудового права

Содержание лекционного курса:

Понятие, предмет, метод и источники трудового права.

Понятие трудовых правоотношений. Стороны (субъекты) трудовых правоотношений.

Понятие и содержание трудового договора. Виды трудовых договоров . Трудовые договоры, заключаемые на неопределенный срок. Срочные трудовые договоры. Заключение трудового договора. Возраст заключения трудового договора Документы, предъявляемые работником при заключении трудового договора. Форма трудового договора.

Испытание при приеме на работу. Условие об испытании при приеме на работу. Срок испытания. Неудовлетворительный результат испытания при приеме на работу. Перевод на другую работу. Прекращение трудового договора.

Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты. Дисциплинарный проступок как основание применения дисциплинарного взыскания. Виды дисциплинарных взысканий.

Содержание практических занятий:

1. Предмет и метод трудового права. Источники трудового права.
2. Трудовой договор: содержание, стороны, виды.
3. Права и обязанности сторон трудового договора.
4. Трудовая дисциплина. Ответственность в трудовом праве.

Самостоятельная работа обучающихся:

Материальная ответственность сторон трудового договора. Материальная ответственность работодателя в связи с нарушением трудовых прав работников. Правовая природа материальной ответственности работников за действительный (реальный) ущерб, причиненный имуществу работодателя.

Тема 8. Основы уголовного права

Содержание лекционного курса:

Предмет, метод и источники уголовного права.

Понятие и признаки преступления. Категории преступлений. Состав преступления.

Понятие уголовной ответственности. Лица, подлежащие уголовной ответственности. Соучастие в преступлении. Обстоятельства, исключающие преступность деяния.

Наказание: понятие, цели, виды. Обстоятельства, смягчающие наказание. Обстоятельства, отягчающие наказание.

Содержание практических занятий:

1. Понятие и система уголовного права.
2. Понятие и признаки преступления.
3. Классификация преступлений.
4. Состав преступления.
5. Уголовная ответственность за совершение преступлений.

Самостоятельная работа обучающихся:

Социальная обусловленность преступлений. Отличие преступления от иных правонарушений.

Тема 9. Виды кибермошенничества: правовой аспект

Содержание лекционного курса:

Правовые основы киберпреступности в РФ.

Виды кибермошенничества: фишинг – получение доступа к конфиденциальным данным; телефонное мошенничество (вишинг); мошенничество на маркетплейсах, досках объявлений и интернет-аукционах (брашинг); мошенничество в социальных сетях; мошенничество с платежными картами (кардинг); мошенничество с криптовалютами; мошенничество в онлайн-играх, финансовые пирамиды, инвестиционные проекты и др.

Уголовная ответственность за совершение кибермошенничества. Статья 159.3. УК РФ Мошенничество с использованием электронных средств платежа. Статья 159.6. УК РФ Мошенничество в сфере компьютерной информации.

Основные методы борьбы и противодействия кибермошенничеству.

Содержание практических занятий:

1. Правовые основы киберпреступности в РФ.

2. Виды кибермошенничества

3. Уголовная ответственность за совершение кибермошенничества.

4. Основные методы борьбы и противодействие кибермошенничеству.

Задания для самостоятельной работы:

1. Как распознать кибермошенников?

2. Каков алгоритм действий, если вы стали жертвой кибермошенников?

3. Составьте информативную памятку для населения с целью защиты от кибермошенников.

4. Проанализируйте положения ст. 159.3. и ст. 159.6. УК РФ.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Правоведение: учебник / О. Н. Булаков, Г. И. Курган, Н. Н. Косаренко [и др.]. - Москва: КноРус, 2023. - 471 с. - ISBN 978-5-406-11734-7. - URL: https://book.ru/book/949843

2. Малько, А. В., Правоведение: учебник / А. В. Малько; под ред. А. В. Малько. - Москва: КноРус, 2023. - 400 с. - ISBN 978-5-406-11121-5. - URL: https://book.ru/book/947547

3. Смоленский, М. Б., Правоведение: учебник / М. Б. Смоленский. - Москва : КноРус, 2023. — 365 с. — ISBN 978-5-406-09627-7. - URL: https://book.ru/book/948827

4. Братановский, С. Н., Правоведение. Часть 1: учебник / С. Н. Братановский, М. С. Братановская, К.М. Конджакулян. — Москва : Русайнс, 2023. - 199 с. - ISBN 978-5-466-02198-1. - URL: https://book.ru/book/947429

5. Правоведение + еПриложение: учебник / О. В. Купцова, И. В. Гинзбург, К. В. Нужин [и др.] ; под ред. О. В. Купцовой. - Москва : КноРус, 2022. - 426 с. - ISBN 978-5-406-09586-7. - URL: https://book.ru/book/943209

4.2. Дополнительная литература

1. Мамай, И. Н. Правоведение: методические указания / И. Н. Мамай, О. В. Мамай. — Самара : СамГАУ, 2022. - 44 с. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244505

2. Козлов, Е. А. Правоведение: учебное пособие / Е. А. Козлов, А. В. Николаев; под редакцией Е. А. Козлова. - Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2022. - 128 с. - ISBN 978-5-9239-1348-4. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/308678

3. Правоведение: учебник / О. Н. Булаков, Г. И. Курган, Н. Н. Косаренко [и др.]. - Москва: КноРус, 2023. - 471 с. - ISBN 978-5-406-11734-7. - URL: https://book.ru/book/949843

4.3. Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/

2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ)http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для реализации дисциплины необходимы:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: комплектом мебели для обучающихся, доской настенной, рабочим местом преподавателя, комплектом мультимедийного оборудования, экраном-доской;
- помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета;
- индивидуальный неограниченный доступ (в том числе удаленный) обучающихся к электронно - библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к зачету

1. Понятие, признаки и формы государства.
2. Особенности правового государства.
3. Понятие, признаки и источники права.
4. Структура и классификация норм права.
5. Понятие, сущность и структура правоотношения и правоприменения.
6. Законность, правопорядок, правонарушение.
7. Юридическая ответственность.
8. Понятие и структура Конституции РФ.
9. Основы конституционного строя РФ.
10. Основные права и свободы человека и гражданина: понятие и классификация.
11. Конституционные обязанности человека и гражданина.
12. Гражданство РФ. Основные требования гражданства РФ.
13. Федеративное устройство РФ.
14. Президент РФ: полномочия, порядок избрания и прекращения обязанностей, акты президента РФ.
15. Федеральное собрание РФ: структура, компетенция, порядок формирования.
16. Правительство РФ: место в системе государственной власти, структура, порядок формирования. Полномочия Правительства РФ.
17. Местное самоуправление в РФ: понятие, система, правовые и экономические основы функционирования.
18. Судебная власть и прокурорский надзор в РФ: понятие, система, полномочия.
19. Понятие, предмет и метод гражданского права. Принципы гражданского права.
20. Гражданская правоспособность и дееспособность.
21. Понятие, признаки и виды юридической ответственности.
22. Российская Федерация, субъекты РФ и муниципальные образования как субъекты гражданского права.
23. Понятие и классификация объектов гражданского права.
24. Понятие, признаки, формы и виды гражданско-правовых сделок.
25. Недействительные сделки. Порядок и последствия признания сделок недействительными.
26. Понятия, содержание и субъекты гражданско-правового представительства.
27. Понятие и содержание права собственности. Субъекты и объекты права собственности.
28. Виды права собственности.
29. Основания и способы приобретения права собственности. Принудительное изъятие имущества у собственника.
30. Гражданско-правовые способы защиты права собственности.
31. Правовые основы наследования в РФ.
32. Понятие, предмет, система и источники трудового права. Структура и основные разделы Трудового кодекса в РФ.
33. Основные права и обязанности работника и работодателя.
34. Коллективное (трудовое) соглашение: понятие, стороны, содержание и виды.
35. Срок трудового договора.
36. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора. Порядок оформления при приеме на работу.
38. Основания и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по собственному желанию, по инициативе работодателя.
39. Понятие и виды рабочего времени. Режим и учет рабочего времени.

41. Понятие и виды времени отдыха: внутрисменные перерывы, выходные и праздничные дни.
42. Порядок и виды отпусков по трудовому праву. Порядок их предоставления.
43. Дисциплина труда и трудовой распорядок организации. Поощрение за труд. Дисциплинарные взыскания.
44. Охрана труда. Обязанности работодателя и работника.
45. Общая характеристика трудовых споров. Органы, рассматривающие трудовые споры.
46. Административное правонарушение: понятие, признаки и юридический состав. Виды административных правонарушений.
47. Материальная ответственность работодателя и работника.
48. Административная ответственность: понятие и основные черты. Особенности административной ответственности.
49. Административное наказание: понятие, цели, виды.
50. Уголовное право и уголовный закон.
51.Принципы уголовного права.
52.Уголовный закон: понятие, структура и техника, толкование.
53.Действие уголовного закона во времени, пространстве и по кругу лиц.
54.Понятие признаки преступления. Отличие преступления от иных правонарушений.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы

1. Государство в современной юридической литературе определяется как:
1. машина для поддержания господства одного класса над другим;
2. сосредоточение всех умственных и нравственных интересов граждан;
3. политическая организация общества, обладающая верховной властью на определённой территории;
4. союз людей, объединённых началами общей пользы.

2. Укажите, какой из перечисленных ниже признаков не является признаком государства:
1. суверенитет;
2. наличие выделенной из общества политической публичной власти;
3. родовая организация населения;
4. система налогов.

3. Постановления, издаваемые органами исполнительной власти, называются:
1. конституции;
2. законы;
3. кодексы;
4. подзаконные акты.

4. Как называется процедура прямого участия народа в принятии решений по важнейшим вопросам государственной жизни:
1. референдум;
2. самоуправление;
3. выборы;
4. импичмент.

5. Какой из перечисленных ниже признаков не является признаком правового государства:
1. верховенство закона во всех сферах государственной и правовой жизни общества;
2. территориальная организация населения страны;
3. взаимная ответственность государства и личности;
4. разделение властей.

6. Кто в правовом государстве является источником власти:
1. президент;
2. правительство;
3. государство;
4. народ.

7. В правовом государстве законы принимаются:
1. президентом;
2. конституционным судом;
3. парламентом;
4. совещанием глав основных ветвей власти.

8. Какое из перечисленных суждений не соответствует теории правового государства:
1. государство должно быть ограничено законом;
2. законодательные, исполнительные и судебные органы должны быть равноправны;
3. запрещено всё, что не разрешено законом;
4. только суд может вынести решение о том, является ли человек преступником или нет.

9. Какой из перечисленных ниже признаков является признаком права:
1. общеобязательность;
2. формальная определённость;
3. связь с государством;
4. все перечисленные выше признаки.

10. Отметьте, с какого возраста по российскому законодательству наступает полная дееспособность субъектов права:
1. 14 лет;
2. 16 лет;
3. 18 лет;
4. 21 год.

11. Президент Российской Федерации является:
1. главой правительства РФ;
2. главой исполнительной власти;
3. главой законодательной власти;
4. главой государства.

13. В каком из перечисленных ниже случаев Государственная Дума не может быть распущена:
1. после троекратного отклонения представленных ей Президентом РФ кандидатур Председателя Правительства РФ;
2. если Председатель Правительства РФ поставил перед Государственной Думой вопрос о доверии Правительству РФ и она отказала Правительству РФ в доверии;
3. если она в течение трёх месяцев повторно выразила недоверие Правительству РФ;
4. если она выразила недоверие Правительству РФ в течение года после своего избрания.

14. Глава правительства Российской Федерации называется:
1. премьер-министром РФ;
2. Председателем кабинета министров РФ;
3. Председателем Совета Министров РФ;
4. Председателем Правительства РФ.

15. Кто имеет право отправить правительство РФ в отставку:

1. Государственная Дума РФ;
2. Совет Федерации РФ;
3. Федеральное Собрание РФ;
4. Президент РФ.

16. Какие из перечисленных ниже общественных отношений регулирует гражданское законодательство:
1. брачно-семейные;
2. отношения в сфере государственного управления;
3. имущественные и связанные с ними личные неимущественные;
4. отношения, возникающие в процессе финансовой деятельности государства.

17. Гражданское законодательство в Российской Федерации находится:
1. в ведении Российской Федерации;
2. в ведении субъектов Российской Федерации;
3. в совместном ведении Российской Федерации и её субъектов;
4. в ведении органов местного самоуправления.

18. С достижением какого возраста гражданское законодательство связывает наступление у граждан полной дееспособности:
1. с момента рождения;
2. с 14 лет;
3. с 18 лет;
4. с 21 года.

19. Опека устанавливается над:
1. лишёнными родительского попечения несовершеннолетними в возрасте от 14 до 18 лет;
2. гражданами, признанными судом недееспособными вследствие психического расстройства;
3. гражданами, ограниченными судом в дееспособности;
4. над всеми категориями лиц, перечисленными выше.

20. Гражданин может быть объявлен умершим в том случае, если он безвестно отсутствует в течение:
1. 1 года;
2. 3 лет;
3. 5 лет;
4. 10 лет.

21. Процедура объявления несовершеннолетнего, достигшего шестнадцати лет и работающего по трудовому договору (контракту), полностью дееспособным называется:
1. регистрацией;
2. эмансипацией;
3. инициацией;
4. верный ответ отсутствует.

22. Какой из перечисленных ниже признаков является признаком юридического лица:
1. имущественная обособленность;
2. одним из учредителей является государство;
3. наличие недвижимости;
4. все перечисленные выше признаки.

23. Право завещать имущество по своему усмотрению принадлежит:
1. только полностью дееспособным гражданам;
2. полностью дееспособным и ограниченно дееспособным гражданам;
3. только деликтоспособным гражданам;
4. всем правоспособным гражданам.

24. С достижением какого возраста гражданское законодательство связывает наступление у граждан полной дееспособности:
1. с момента рождения;
2. с 14 лет;
3. с 18 лет;
4. с 21 года.

25. Гражданин может быть объявлен умершим в том случае, если он безвестно отсутствует в течение:
1. 1 года;
2. 3 лет;
3. 5 лет;
4.10 лет.

26. Процедура объявления несовершеннолетнего, достигшего шестнадцати лет и работающего по трудовому договору (контракту), полностью дееспособным называется:
1. регистрацией;
2. эмансипацией;
3. инициацией;
4. верный ответ отсутствует.

27. Какой из перечисленных ниже признаков является признаком юридического лица:
1. имущественная обособленность;
2. одним из учредителей является государство;
3. наличие недвижимости;
4. все перечисленные выше признаки.

28. Сделки граждан между собой на сумму, превышающую не менее чем в десять раз установленный законом минимальный размер оплаты труда, должны совершаться:
1. в устной форме;
2. в простой письменной форме;
3. в нотариальной письменной форме;
4. могут совершаться в любой из перечисленных выше форм.

29. Наследодателями могут быть:
1. дееспособные граждане Российской Федерации;
2. недееспособные граждане Российской Федерации;
3. иностранные граждане, проживающие на территории Российской Федерации;
4. все перечисленные выше категории лиц.

30. Право завещать имущество по своему усмотрению принадлежит:
1. только полностью дееспособным гражданам;
2. полностью дееспособным и ограниченно дееспособным гражданам;
3. только деликтоспособным гражданам;
4. всем правоспособным гражданам.

31. Какие общественные отношения регулирует административное право:
1. отношения, связанные с совершением преступлений;
2. отношения в сфере государственного управления;
3. имущественные и связанные с ними личные неимущественные;
4. отношения, возникающие в процессе финансовой деятельности государства.

32. К уголовному праву относятся нормы, которые регулируют:
1. условия и порядок отбывания наказания;
2. общественные отношения, которые возникают между государством и гражданином в связи с совершением преступления;
3. порядок производства по уголовным делам;
4. всё перечисленное выше.

33. Укажите определённый законодателем возрастной предел, с которого наступает уголовная ответственность в РФ:
1. 18 лет;
2. 16 лет;
3. 14 лет;
4. определено два предела: с 14 и с 16 лет.

34. Добровольный отказ от совершения преступления:
1. увеличивает уголовную ответственность;
2. смягчает уголовную ответственность;
3. исключает уголовную ответственность;
4. не учитывается уголовным правом.

35. Из перечисленных ниже источников права выберите те, которые содержат нормы, регулирующие семейные правоотношения:
1. Семейный кодекс РФ;
2. Гражданский кодекс РФ;
3. Уголовный кодекс РФ;
4. Гражданско-процессуальный кодекс РФ;
5. обычай делового оборота;
6. принятые в соответствии с Семейным кодексом РФ законы РФ;
7. Трудовой кодекс

36. Полная дееспособность в семейном праве возникает с:
1. 16 лет;
2. 18 лет;
3. 21 года;
4. 25 лет.

37. Какое из перечисленных ниже обстоятельств не является основанием для признания брака недействительным:
1. отсутствие добровольного согласия одного из супругов;
2. наличие между супругами дальней степени родства;
3. сокрытие одним из супругов факта наличия у него ВИЧ-инфекции;
4. недееспособность одного из супругов.

38. Брачный договор может быть недействительным в случае:
1. если он противоречит законодательству;
2. если один из супругов с ним не согласен;
3. вообще не может быть признан недействительным;

4. верный ответ среди перечисленных выше отсутствует.

39. Укажите общественные отношения, которые регулируются экологическим правом:
1. отношения по охране окружающей среды;
2. отношения собственности на природные ресурсы;
3. отношения по защите экологических прав и законных интересов физических и юридических лиц;
4. все перечисленные выше отношения.

40. Трудовое право относится к:
1. базовым отраслям права;
2. специальным отраслям права;
3. комплексным отраслям права;
4. процессуальным отраслям права.

41. Какие общественные отношения являются предметом земельного права:
1. отношения, возникающие в связи с распределением, использованием и охраной земель;
2. отношения по производству сельскохозяйственной продукции, её переработке и реализации;
3. отношения в социальной сфере села;
4. все перечисленные выше отношения.

42. Принудительный труд в Российской Федерации разрешен в случаях:
1. необходимости поддержания трудовой дисциплины;
2. как мера ответственности за участие в забастовке;
3. принудительный труд в Российской Федерации запрещен.

43. Стороны трудовых отношений – это:
1. работник и работодатель;
2. работник, работодатель и посредник (например, биржа труда);
3. работодатель и посредник (например, биржа труда).

44. Коллективный договор – это:
1. правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей;
2. правовой акт, устанавливающий общие принципы регулирования социально-трудовых отношений и связанных с ними экономических отношений, заключаемых между полномочными представителями работников и работодателей на федеральном, региональном и территориальном уровнях.

45. Трудовой договор – это:
1. соглашение между работодателем и представителем работника;
2. соглашение между работником и представителем работодателя;
3. соглашение между работодателем и работником.

46. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста:
1. 10 лет;
2. 12 лет;
3. 16 лет

47. Основным документом о трудовой деятельности и трудовом стаже является:
1. трудовой договор;
2. личное дело;

3. трудовая книжка.

48. Трудовой договор заключается:
1. всегда в письменной форме;
2. как в письменной, так и в устной форме по усмотрению сторон.

49. Работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме:
1. за 30 дней;
2. за 7 дней;
3. за 2 недели;
4. предварительного уведомления вообще не требуется.

50. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:
1. 36 часов в неделю;
2. 48 часов в неделю;
3. 40 часов в неделю.

51. Привлечение к сверхурочным работам производится:
1. с устного согласия работника;
2. с письменного согласия;
3. по приказу работодателя.

52. Перерыв включается в рабочее время:
1. да;
2. нет;
3. да, если это оговорено в трудовом договоре.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Межфакультетский центр

Кафедра Информационных технологий

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА и СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки	35.03.04 Агрономия, 35.03.05 – Садоводство, 21.03.04 – Землеустройство и кадастры, 35.03.01 – Лесное дело, 35.03.06 Агроинженерия, 13.03.01 Теплоэнергетика, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 23.03.01 Технология транспортных процессов, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 36.03.02 Зоотехния, 38.03.02 – Менеджмент, 38.03.01 – Экономика, 36.05.01 Ветеринария, 40.05.02 Правоохранительная деятельность, 38.05.01 Экономическая безопасность
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения	
Заочная форма обучения	
Очно-заочная форма обучения	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ – 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	ОПК 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК № И-1. Понимает основные термины и понятия, знает этапы развития современных информационных технологий и систем	ОПК -№.И-1.З-1. Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии)	Развитие личности и профессиональная ориентация: – формирование цифровой грамотности; – выявление талантливой молодежи; – развитие творческого потенциала обучающихся.
			ОПК -№.И-1.У-1. Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства	
			ОПК -№.И-1.В-1. Владеет методами выбора и использования современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств, в том числе отечественного производства	
		ОПК №. И-2. Использует теоретические знания и практические навыки по современным информационным технологиям	ОПК -№.И-2.З-1. Знает современные инструментальные среды, в том числе отечественного производства.	
			ОПК -№.И-2.У-1. Умеет использовать подходящие ИТ-решения	
			ОПК - №.И-2.В-1 Владеет современными инструментальными средами, в том числе отечественного производства и уметь использовать подходящие ИТ-решения	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144ч, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	18		
Практические (лабораторные, др.) занятия	36(18)		
Самостоятельная работа (СР)	72		
Форма промежуточной аттестации	Зачёт		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР
I	Раздел 1 Введение в информационные технологии	4	8 (2)	20						
1.	Тема 1.1. Основные понятия и задачи учебной дисциплины. Алгебра логики. Системы счисления.	2	6	10						
2.	Тема 1.2. Классификация ЭВМ. Использование ЭВМ в научной, инженерной и экономической областях.	2	2(2)	10						
II	Технические средства и программное обеспечение (далее ПО) ЭВМ	6	12 (8)	26						
3.	Тема 2.1. Обобщенная структурная схема ЭВМ и её основные технические характеристики.	2	6	6						
4.	Тема 2.2. Структура программного обеспечения ПК.	2	4(4)	10						
5.	Тема 2.3. Системы программирования. Технологии разработки программ.	2	2(4)	10						
III	Компьютерные сети. Базы данных.	8	16 (8)	26						

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СР
6.	Тема 3.1 Вычислительные комплексы и сети. Структура вычислительных сетей. Основные сервисы глобальной сети.	2	4 (2)	6						
7.	Тема 3.2 Базы данных. Структура базы данных. Требования к базам данных.	2	10(4)	10						
8.	Тема 3.3 Системы управления базами данных (СУБД). Основные функции СУБД.	4	2(2)	10						

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

ТЕМА 1.1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. АЛГЕБРА ЛОГИКИ. СИСТЕМЫ СЧИСЛЕНИЯ.

На лекции рассматриваются цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: информация, информатизация, информатизационные технологии, информатика. История становления дисциплины как науки, ее связь с математикой, естественными и гуманитарными науками.
Алгебра логики. Системы счисления. История развития вычислительной техники. Вычислительная техника и научно-технический прогресс.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ (ПЗ) И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.
Вопросы практического занятия:
ПЗ: Понятие об информации. Развитие представлений об информации. Информационный процесс. Социальная природа информации. Основные составляющие информационного процесса и условия его реализации.
ПЗ: Свойства информации. Данные и их кодирование.
ПЗ: Представление и измерение информации. Системы счисления. Единицы количества информации. Объем памяти. Римская система счисления. Десятичная система счисления. Двоичная система счисления.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). История развития вычислительной техники. Вычислительная техника и научно-технический прогресс.
2). Понятие логики. Основные формы мышления. Высказывание и формы его записи.
3). Логические операции логического умножения, сложения, отрицания. Таблицы истинности.
4). Логические операции следования. Логическое равенство.
5). Свойства импликации и эквивалентности.

ТЕМА 1.2. КЛАССИФИКАЦИЯ ЭВМ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭВМ В НАУЧНОЙ, ИНЖЕНЕРНОЙ И ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ОБЛАСТЯХ.

Использование ЭВМ в научной, инженерной и экономической областях. Классификация ЭВМ. Применение ЭВМ в интеллектуальных системах принятия решений и управления, в системах автоматизированного проектирования.
Организационно-экономическое управление как объект компьютеризации. Тенденции и перспективы развития компьютерной техники и информационных технологий. Основы новых информационных технологий в изучаемой области.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ (ЛР).
Вопросы практического (лабораторного) занятия:
ПЗ: Информационные технологии и вычислительная техника. Технические и программные средства реализации информационных процессов. Основы функционирования ЭВМ.
ЛР: Автоматизированные информационные системы в профессиональной деятельности. Системы оптического распознавания текста. Системы машинного перевода.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1). Программное обеспечение финансового менеджмента.
2). Системы автоматизации бухучета.
3). Информационно-правовое обеспечение деятельности.
4). Современные системы автоматизированного проектирования.

РАЗДЕЛ 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (ДАЛЕЕ ПО) ЭВМ

ТЕМА 2.1. ОБОБЩЕННАЯ СТРУКТУРНАЯ СХЕМА ЭВМ И ЕЁ ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Обобщенная структурная схема ЭВМ. Размещение информации на носителях. Устройства ввода-вывода информации. Устройства ввода-вывода информации. Персональные ЭВМ, их основные технические характеристики.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.
Вопросы практического занятия:
ПЗ: Обобщенная структурная схема ЭВМ. Процессор и оперативная память, шина. Жесткие диски и прочие носители данных. Видеосистема средства мультимедиа.
ПЗ: Принцип автоматической обработки информации в ЭВМ. Основные технические характеристики ЭВМ.
ПЗ: Внешние запоминающие устройства. Размещение информации на носителях. Устройства ввода-вывода информации. Персональные ЭВМ, их основные технические характеристики
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1). Технические средства реализации информационных процессов.
2). Основы функционирования ЭВМ.
3). Конфигурация персонального компьютера (ПК).

ТЕМА 2.2. СТРУКТУРА ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПК.

Назначение, состав и структура ПО. Обработка программ под управлением операционной системы (далее ОС). Понятие интерфейса. Виды интерфейсов ОС. Драйверы. Утилиты. Программы-оболочки. Сервисные средства. Пакеты прикладных программ. Общая характеристика языков программирования, области их применения.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.
Вопросы практического занятия:
ПЗ: Назначение, состав и структура ПО (классификация ПО, характеристика, элементы интерфейса программ).
ПЗ: Обработка программ под управлением ОС. Дружественный интерфейс. Драйверы. Утилиты. Программы-оболочки. Сервисные средства. Пакеты прикладных программ.
ЛР: Технология работы в текстовом редакторе MSWORD. Ввод, редактирование текста. Форматирование, подготовка к печати сложного документа.

ЛР: Технология работы в текстовом редакторе MSWORD. Создание, форматирование, вставка объектов.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1). Программные средства реализации информационных процессов.
2). Операционные системы и оболочки.
3). Системное обеспечение ПК.
4). Системы программирования.
5). Прикладное ПО ПК.

Тема 2.3. Системы программирования. Технологии разработки программ.

Алгоритмизация и программирование. Технологии программирования. Программирование Экономических (инженерных) задач. Обзор языков программирования высокого уровня.

В рамках данной темы предусмотрены практические и лабораторные занятия.

Вопросы практического (лабораторного) занятия:

ПЗ: Общая характеристика языков программирования, области их применения. Компиляторы и интерпретаторы.

ЛР: Технология работы с электронными таблицами, на примере MS EXCEL. Операции со строками, столбцами, ячейками. Мастер функций. Форматирование ячеек.

ЛР: Технология работы с электронными таблицами, на примере MS EXCEL. Относительная и абсолютная адресация. Условное форматирование. Технология работы с электронными таблицами, на примере MS EXCEL. Графическое представление результатов. Анализ полученных результатов.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1). Системы программирования.
2). Технологии разработки программ.
3). Основы структурного программирования.
4). Базовые управляющие конструкции.

РАЗДЕЛ 3. КОМПЬЮТЕРНЫЕ СЕТИ. БАЗЫ ДАННЫХ.

Тема 3.1. Вычислительные комплексы и сети. Структура вычислительных сетей. Основные сервисы глобальной сети.

Вычислительные комплексы и сети. Структура вычислительных сетей. Локальные сети. Глобальная сеть. Основные сервисы глобальной сети. Сетевые протоколы. Доменные имена.

В рамках данной темы предусмотрены практические и лабораторные занятия.

Вопросы практического (лабораторного) занятия:

ПЗ: Вычислительные комплексы и сети (компоненты, классификация). Локальные сети.

ПЗ: Структура вычислительных сетей. Глобальная сеть. Сетевые протоколы. Доменные имена. Основные сервисы глобальной сети.

ЛР: Глобальная сеть. Сетевые протоколы. Доменные имена. Основные сервисы глобальной сети.

Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:

1). Среда передачи данных.
2). Типы компьютерных сетей.
3). Сетевой контроллер.

Тема 3.2. Базы данных. Структура базы данных. Требования к базам данных.

Базы данных. Структура базы данных. Требования к базам данных. Типы данных. Реляционные, сетевые, иерархические модели данных.

ПЗ: Автоматизированная обработка информации в системах управления базами данных (СУБД). Обобщенная технология работы с БД.

ПЗ: Выбор СУБД для создания системы автоматизации (обзор и сравнение СУБД Oracle, MS SQL Server, Borland Interbase, MySQL, MS Access)

ПЗ: Реляционные модели данных. Типы отношений.

ПЗ: Взаимодействие пользователя с базой данных. Системы управления базами данных (СУБД).
ПЗ: Основные функции СУБД (на примере MS Access).
ЛР: Технология работы с базами данных, на примере MS ACCESS. Создание базы данных, состоящей из двух таблиц.
ЛР: Технология работы с базами данных, на примере MS ACCESS. Создание и использование форм и запросов.
Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:
1). Обзор и сравнение наиболее популярных на сегодняшний день СУБД.
2). СУБД Oracle (требования, сфера применения).
3). СУБД MS SQL Server (требования, сфера применения).
4). СУБД Borland Interbase (требования, сфера применения).
5). СУБД MySQL (требования, сфера применения).

Тема 3.3. Системы управления базами данных (СУБД). Основные функции СУБД.

Реляционные модели данных. Типы отношений. Системы управления базами данных (СУБД). Структура и основные функции СУБД (на примере MS Access).
ПЗ: Знакомство с основными алгоритмами обработки информации, их анализ и сравнение.
ЛР: Технология создания презентаций, на примере MS POWER POINT.
Для самостоятельной работы (СРС) предлагаются следующие вопросы:
1). Основы работы СУБД MS ACCESS. Таблицы.
2). Основы работы СУБД MS ACCESS. Формы.
3). Основы работы СУБД MS ACCESS. Запросы.
4). Основы работы СУБД MS ACCESS. Отчеты.
5). Основы работы СУБД MS ACCESS. Макросы и модули.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Демидов, Л. Н., Информационные технологии: учебник / Л. Н. Демидов, В. Б. Терновсков, С. М. Григорьев, Д. В. Крахмалев. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11050-8. — URL: https://book.ru/book/948312 — Текст : электронный.
2. Казанцев, С. Я., Информационные технологии в юридической деятельности : учебник / С. Я. Казанцев, Н. Р. Шевко. — Москва : Юстиция, 2023. — 317 с. — ISBN 978-5-406-11011-9. — URL: https://book.ru/book/947272 — Текст : электронный.
3. Банковские информационные системы и технологии : учебник / О. И. Лаврушин, В. И. Соловьев, В. Е. Косарев [и др.] ; под ред. О. И. Лаврушина, В. И. Соловьева. — Москва : КноРус, 2023. — 527 с. — ISBN 978-5-406-10982-3. — URL: https://book.ru/book/947131 — Текст : электронный.
4. Борисевич, М. Н., Информационные технологии (для ветеринарных специальностей и направлений подготовки) : учебник / М. Н. Борисевич. — Москва : Русайнс, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-466-03283-3. — URL: https://book.ru/book/950549 — Текст: электронный.
5. Информационные технологии в государственном и муниципальном управлении: учебник / С. Е. Прокофьев, С. Г. Камолов, О. С. Волгин [и др.]; под ред. С. Е. Прокофьева, С. Г. Камолова. — Москва : КноРус, 2024. — 287 с. — ISBN 978-5-406-12155-9. — URL: https://book.ru/book/950546 — Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-507-45293-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264086 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Титова, Л. Н. Информационные технологии : учебно-методическое пособие / Л. Н. Титова, Е. П. Жилко. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2022. — 85 с. — ISBN 978-5-907475-61-

8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288485 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Куликова, И. А. Информационные технологии : методические указания и рекомендации / И. А. Куликова. — Самара : СамГАУ, 2022. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/308498 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Бедняк, С. Г. Информационные технологии : учебное пособие / С. Г. Бедняк, О. И. Захарова. — Самара : ПГУТИ, 2022. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/320819 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Организация консультационной деятельности в АПК : учебник / В. И. Нечаев, И. С. Санду, Г. М. Демишкевич, Т. Н. Полутина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1627-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211562 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Остроух, А. В. Интеллектуальные информационные системы и технологии / А. В. Остроух, А. Б. Николаев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-48511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/354536 Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6
5. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03
6. Microsoft Visio Pro 2010 (OpenLicense № 60055351 от 01.03.2012, срок действия лицензии: бессрочно);

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Справочная правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/
3. Федеральный портал «Российское образование» https://www.edu.ru/
4. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
5. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
6. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- лекционная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской, и проекционным мультимедийным оборудованием;
- учебная аудитория с компьютерами, оснащенными операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office, и имеющими доступ к сети Интернет и ЭИОС ГГАУ;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету.

1. Суть понятий: *информация*, *сигнал, сообщение, данные*. Формы и виды существования информации. Классификация информации.
2. Данные. Носители данных. Основные операции с данными.
3. Системы счисления. Двоичная система счисления
4. Системы счисления. Восьмеричная система счисления
5. Системы счисления. Шестнадцатеричная система счисления
6. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации
7. Понятие логики. Основные формы мышления.
8. Высказывание и формы его записи.
9. Какие виды умозаключения Вы знаете? Приведите примеры.
10. Может ли быть высказывание выражено в форме вопросительного предложения?
11. Приведите примеры простого и составного высказывания. Как определить истинность или ложность составного высказывания?
12. Какая логическая операция называется логическим умножением? Логическим сложением? Логическим отрицанием?
13. Какая логическая операция называется логическим следованием? Логическим равенством?
14. Поясните свойства импликации и эквивалентности.
15. Принципы построения и функционирования основных устройств ЭВМ. Классификация ЭВМ.
16. Архитектура ПК. Устройства ввода-вывода информации.
17. Архитектура ПК. Периферийные устройства ПК.
18. Классификация программного обеспечения ПК.
19. Понятие и назначение операционной системы. Виды ОС и их классификация. Понятие и назначение драйверов и утилит.
20. Стандартные прикладные программы. Принципы внедрения и связывания объектов.
21. Системное обеспечение (состав, назначение).
22. Понятие и назначение прикладного программного обеспечения.
23. Системы программирования (состав, назначение).
24. Понятие, операционной системы и этапы её развития. Состав ОС. Классификация ОС.
25. Понятие интерфейса. Типы интерфейсов.
26. Файловая система ПК. Понятие файла, папки (каталога). Характеристика файла. Групповые операции над файлами и папками.
27. Создание и сохранение документов в MS Word. Понятие о форматах текстовых документов.
28. Встроенные графические возможности MS Word. Работа с таблицами в MS Word.
29. Работа с фрагментами текста в MS Word (основные возможности MS Word при работе с текстом).

30. Понятие шаблона. Применение шаблонов документов в MS Word
31. Абсолютный и относительный адрес ячейки. Условное форматирование.
32. Графическое представление результатов: построение диаграмм в MS EXCEL.
33. СУБД. Функциональные возможности и интерфейс пользователя. Организационная структура СУБД. Объекты СУБД.
34. Назначение и использование сетей. Классификация сетей ЭВМ.
35. Перечислить и дать характеристику наиболее используемым типам топологий.
36. Основы адресации в Интернет. Протокол TCP/IP.
37. Основы адресации в Интернет. Коммутация каналов. Коммутация пакетов.
38. Глобальная сеть Интернет. Архитектура сети и услуги Интернет.
39. Локальные, распределенные и глобальные сети. Топология сетей.
40. Глобальная сеть Интернет. Архитектура сети и услуги Интернет. Всемирная «паутина» WWW.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Как называют информацию, отражающую истинное положение дел?
   1) полезной
   2) достоверной
   3) полной
   4) объективной

2. Как называют информацию, достаточную для решения поставленной задачи?
   1) полной
   2) актуальной
   3) объективной
   4) эргономичной

3. Информацию, не зависящую от личного мнения кого-либо, можно назвать:
   1) полной
   2) актуальной
   3) объективной
   4) эргономичной

4. Информация, соответствующая запросам потребителя – это:
   1) защищенная информация
   2) достоверная информация
   3) эргономичная информация
   4) полезная информация

5. Актуальность информации означает:
   1) важность для настоящего времени
   2) независимость от чьего-либо мнения
   3) удобство формы или объема
   4) возможность ее получения данным потребителем

6. Доступность информации означает:
   1) важность для настоящего времени

2) независимость от чьего-либо мнения
3) удобство формы или объема
4) возможность ее получения данным потребителем

7. Защищенность информации означает:
   1) невозможность несанкционированного использования или изменения
   2) независимость от чьего-либо мнения
   3) удобство формы или объема
   4) возможность ее получения данным потребителем

8. Эргономичность информации означает:
   1) невозможность несанкционированного использования или изменения
   2) независимость от чьего-либо мнения
   3) удобство формы или объема
   4) возможность ее получения данным потребителем

9. Вся информация может обрабатываться компьютером, если она представлена:
   1) в двоичной знаковой системе
   2) в десятичной знаковой системе
   3) в виде символов и чисел
   4) только в виде символов латинского алфавита
10. Данные – это:
   1) информация, которая обрабатывается компьютером в двоичном компьютерном коде
   2) последовательность команд, которую выполняет компьютер в процессе обработки данных
   3) числовая и текстовая информация
   4) звуковая и графическая информация
11. Программа – это:
   1) информация, которая обрабатывается компьютером в двоичном компьютерном коде
   2) последовательность команд, которую выполняет компьютер в процессе обработки данных
   3) числовая и текстовая информация
   4) звуковая и графическая информация
12. Обрабатывает данные в соответствии с заданной программой:
   1) процессор
   2) устройства ввода
   3) оперативная память
   4) устройства вывода
13. В процессе обработки программа и данные должны быть загружены:
   1) в оперативную память
   2) в постоянную память
   3) в долговременную память
14. Количество битов, воспринимаемое микропроцессором как единое целое – это:
   1) разрядность процессора

2) тактовая частота
3) объем внутренней памяти компьютера
4) производительность компьютера

15. Количество тактов в секунду – это:
    1) разрядность процессора
    2) тактовая частота
    3) объем внутренней памяти компьютера
    4) производительность компьютера
16. Программа тестирования, настройки необходимых параметров используемого в данном компьютере оборудования и загрузки операционной системы находится:
    1) в оперативной памяти
    2) в постоянной памяти
    3) в долговременной памяти

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Межфакультетский центр

Кафедра Информационных технологий

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА и СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Технология продукции и организация общественного питания
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения	2022, 2023
Заочная форма обучения	2022
Очно-заочная форма обучения	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	72 ч (2 ЗЕ)

ВЛАДИКАВКАЗ – 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	ОПК[1] Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК № И-3. Понимает принципы функционирования специализированных программ и программно-технических платформ для решения задач профессиональной деятельности	ОПК -№.И-3.З-1. Знает современные программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства, используемые для решения задач профессиональной деятельности.	Развитие личности и профессиональная ориентация: – формирование цифровой грамотности; – выявление талантливой молодежи; – развитие творческого потенциала обучающихся.
			ОПК -№.И-3 У-1.Умеет анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие ИТ-решения.	
			ОПК -№.И-3 В-1. Владеет современными программно-техническими платформами и программными средствами, в том числе отечественного производства, способен анализировать профессиональные задачи, выбирая и используя подходящие ИТ-решения.	
		ОПК № И-4. Использует современные специализированные пакеты в профессиональной деятельности	ОПК -№.И-4.З-1. Знает принципы работы современных программно-технических платформ и программных средств, в том числе отечественного производства, используемых для решения задач профессиональной деятельности.	
			ОПК -№.И-4.У-1. Умеет применять специализированные пакеты в профессиональной деятельности	
			ОПК -№.И-4.В-1. Владеет навыками анализа профессиональных задач и способен применять современных программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства (специализированные пакеты) в профессиональной деятельности.	

Принятые далее сокращения по тексту:
Л – лекционное занятие;
ПЗ – практическое занятие;

[1] В соответствии с ФГОС направления подготовки (специальности)

ЛР – лабораторная работа;
СРС – самостоятельная работа студентов.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72ч, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	36
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
I	Раздел 1 Введение в курс специализированные пакеты профессиональной деятельности (далее СППД)	6	2	10
1.	Тема 1.1. Введение в курс СППД. Роль информации в обществе. Классификация СППД.	2	2	4
2.	Тема 1.2. Технические средства функционирования современных ИТ.	4		6
II	Раздел 2 Программные средства общего назначения	4	6	10
3.	Тема 2.1 Программные средства общего назначения: Электронный офис.	2	2	4
4.	Тема 2.2 Программные средства общего назначения: Электронные таблицы.	2	4	6
III	Раздел 3 Специализированные пакеты профессиональной деятельности	8	10	16
5.	Тема 3.1 Технология обработки информации в компьютерных сетях	2	2	4
6.	Тема 3.2 Компьютерные справочные правовые системы. Платформа и стандарты СППД.	4	4	6
7.	Тема 3.3 Программные средства интеллектуальной поддержки принятия решений	2	4	6
	ИТОГО:	18	18	36

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В КУРС СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (СППД)

ТЕМА 1.1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СППД. РОЛЬ ИНФОРМАЦИИ В ОБЩЕСТВЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ СППД.

На лекции рассматриваются цели и задачи учебной дисциплины. Понятие информационной технологии, её возникновение, развитие и методология использования. Классификация СППД (по назначению, по структуре аппаратных средств, по режиму работы, по характеру взаимодействия с пользователями и т.п.)

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Информационная технология: возникновение, развитие методология использования.
2). Перспективы развития информационных технологий.
3). Состав и характеристика качества СППД.

ТЕМА 1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ИТ.

Технические средства обработки информации, их назначение и развитие. Вычислительные системы и их классификация. Основные сведения о компьютерах. Принцип программного управления. Виты и назначение компьютерных сетей. Оборудование для компьютерных сетей.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Вопросы практического занятия:

ПЗ: Обобщенная структурная схема ЭВМ. Персональные ЭВМ, их основные технические характеристики. Процессор и оперативная память. Размещение информации на носителях. Устройства ввода-вывода информации.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Персональные компьютеры (архитектура, состав).
2). Персональные компьютеры (функции, выбор ПК).
3). Периферийные технические средства обработки информации (офисная оргтехника).
4). Периферийные технические средства обработки информации (устройства ввода-вывода информации).
5). Периферийные технические средства обработки информации (средства связи, датчики и регистраторы информации).

РАЗДЕЛ 2 ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ

ТЕМА 2.1. ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ: ЭЛЕКТРОННЫЙ ОФИС.

Электронный офис. Состав и функциональные возможности компьютерных систем подготовки текстовых документов (текстовые редакторы, текстовые процессоры, настольные издательские системы).

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Вопросы практического занятия:

ПЗ: Форматирование сложного составного документа (Бозон Хиггса). Форматирование, вставка графического объекта в документ, колонтитулы, сноски (создание гипертекстового словаря)

ПЗ: Графические возможности ТП (схемы, автофигуры, формулы). Технологии создания профессиональных текстовых документов, использование шаблонов или ранее созданных документов (счет, бланк заявления, приглашение и т.д., оглавление и сноски)

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Состав и назначение операций редактирования текстового документа.
2). Состав и назначение операций форматирования текстового документа.
3). Возможности и особенности технологий подготовки текстовых документов на основе использования шаблонов.
4). Возможности и особенности технологий подготовки текстовых документов на основе использования стилей.

ТЕМА 2.2. ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ: ЭЛЕКТРОННЫЕ ТАБЛИЦЫ.

Требования к подготовке и оформлению табличных документов. Организация вычислений в электронной таблице. Организация подготовки иллюстраций деловой графики на основе числовых данных электронной таблицы. Основы технологии баз данных. Web-технологии при работе с СУБД.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Вопросы практического занятия:

ПЗ: Табличные вычисления в Excel, используемые для выполнения учетно-отчетных операций профессиональной направленности (использование простых и расширенных фильтров, консолидация)

ПЗ: Табличные вычисления в Excel, используемые для выполнения учетно-отчетных операций профессиональной направленности (сводные таблицы, (создание интерактивных отчетов)

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Организация типовой технологии подготовки табличного документа на основе применения табличного процессора.
2). Форматирование (оформление) фрагментов электронной таблицы.
3). Состав и назначение встроенных функций в табличных процессорах.

РАЗДЕЛ 3 СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ТЕМА 3.1. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИНФОРМАЦИИ В КОМПЬЮТЕРНЫХ СЕТЯХ.

Общая характеристика компьютерных сетей. Локальные вычислительные сети. Глобальная вычислительная сеть INTERNET. Корпоративные сети INTRANET.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Электронные коммуникации в профессиональной деятельности.
2). Современные средства связи (обзор, сравнение, возможности применения).
3). Компьютерные сети (классификация, типы, преимущества).
4). Глобальная сеть INTERNET (структура, сервисы, основы работы).

ТЕМА 3.2. КОМПЬЮТЕРНЫЕ СПРАВОЧНЫЕ ПРАВОВЫЕ СИСТЕМЫ. ПЛАТФОРМА И СТАНДАРТЫ СППД.

Правовая информация. Особенности компьютерных справочных правовых систем. Внешняя организация справочной правовой системы (СПС). Средства поиска необходимого фрагмента правового акта.

Классификация и сравнительный анализ спецпакетов, используемых в профессиональной деятельности. Факторы, стимулирующие переход на открытое (отечественное) программное обеспечение. Обзор открытого и свободного программного обеспечения для работы в профессиональной сфере.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Вопросы практического занятия:

ПЗ: Работа в справочно-правовой системе «Гарант».

ПЗ: Специализированные пакеты общего назначения. СУБД MS Access.

ПЗ: Основы работы в сети Интернет. Графический редактор Веб-страниц FrontPage (навигация в сети, организация поиска, основные сервисы). Основы проектирования Веб-страниц. Графический редактор Веб-страниц FrontPage.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Электронные коммуникации в практической деятельности (электронная коммерция, услуги интернет-банкинга, электронная налоговая отчетность, деловая информация из Интернета).
2). Обзор компьютерных СПС (Консультант Плюс, Гарант, Кодекс, Референт), их принципы выбора. Возможности работы и основы организации поиска документов в СПС.
3). Работа со списком документов в СПС.
4). Обобщенная технология работы с базами данных.

ТЕМА 3.3. ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ

Системы принятия решений (назначение, структура, функции, решаемые задачи). Основные характеристики экспертных систем. Автоматизированные обучающие системы с обратной связью и без.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Вопросы практического занятия:

ПЗ: Мультимедиа-технологии и средства визуализации данных в профессиональной деятельности. Работа в PowerPoint, Movie Maker, Canva (подготовка компьютерных презентаций в программе PowerPoint)

ПЗ: Разработка мультимедиа-продуктов в инструментальных средах: видеомонтаж в среде Movie Maker, Canva. Самопрезентация студента.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1). Системы принятия решений (назначение, структура, функции, спектр решаемых задач).
2). Технология работы с мультимедийными презентациями.

3). Современные способы организации презентаций.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Банковские информационные системы и технологии: учебник / О. И. Лаврушин, В. И. Соловьев, В. Е. Косарев [и др.]; под ред. О. И. Лаврушина, В. И. Соловьева. — Москва: КноРус, 2023. — 527 с. — ISBN 978-5-406-10982-3. — URL: https://book.ru/book/947131— Текст: электронный.
2. Казанцев, С. Я., Информационные технологии в юридической деятельности: учебник / С. Я. Казанцев, Н. Р. Шевко. — Москва: Юстиция, 2023. — 317 с. — ISBN 978-5-406-11011-9. — URL: https://book.ru/book/947272 — Текст: электронный.
3. Борисевич, М. Н., Информационные технологии (для ветеринарных специальностей и направлений подготовки): учебник / М. Н. Борисевич. — Москва: Русайнс, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-466-03283-3. — URL: https://book.ru/book/950549 — Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Королев, В. Т., Информационные технологии в профессиональной деятельности+ еПриложение : учебное пособие / В. Т. Королев. — Москва : КноРус, 2021. — 357 с. — ISBN 978-5-406-08493-9. — URL: https://book.ru/book/940129 — Текст : электронный.
5. Зубов, Н. Н., Биомедицинская статистика: информационные технологии анализа данных в медицине и фармации: учебное пособие / Н. Н. Зубов, В. И. Кувакин, С. З. Умаров. — Москва: Русайнс, 2024. — 464 с. — ISBN 978-5-466-04294-8. — URL: https://book.ru/book/951579 — Текст: электронный.
6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-507-45293-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264086 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Титова, Л. Н. Информационные технологии: учебно-методическое пособие / Л. Н. Титова, Е. П. Жилко. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2022. — 85 с. — ISBN 978-5-907475-61-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288485 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Куликова, И. А. Информационные технологии: методические указания и рекомендации / И. А. Куликова. — Самара : СамГАУ, 2022. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/308498 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Бедняк, С. Г. Информационные технологии : учебное пособие / С. Г. Бедняк, О. И. Захарова. — Самара : ПГУТИ, 2022. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/320819 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Организация консультационной деятельности в АПК : учебник / В. И. Нечаев, И. С. Санду, Г. М. Демишкевич, Т. Н. Полутина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1627-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211562 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Остроух, А. В. Интеллектуальные информационные системы и технологии / А. В. Остроух, А. Б. Николаев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-48511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/354536 (дата обращения: 14.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6
5. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03
6. Microsoft Visio Pro 2010 (OpenLicense № 60055351 от 01.03.2012, срок действия лицензии: бессрочно)

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Справочная правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/
3. Федеральный портал «Российское образование» https://www.edu.ru/
4. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
5. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
6. Электронная библиотечная система издательства «Лань» www.e.lanbook.ru
7. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Компьютерный класс. факультет биотехнологии. Системные блоки AMD Athlon (tm) IIx3 445 3.10 GHz (10 шт); Монитор BenQ 17 дюймов (10 шт); Системный блок AMD Athlon (tm) XP 2500+ (3 шт.); Монитор Acer 15 дюймов (3 шт); Проектор Acer (1 шт); Экран белый (1 шт); Стол компьютерный деревянный (20 шт); Стул металлический (23 шт)

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов (к зачету, экзамену).

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Дайте определение информационной технологии. С какими техническими средствами имеют дело информационные технологии.
2. Как классифицируются СППД по виду назначению?
3. Как классифицируются СППД по структуре аппаратных средств?
4. Как классифицируются СППД по режиму работы?

5. Как классифицируются СППД по характеру взаимодействия с пользователями?
6. Приведите состав и характеристику качества СППД.
7. Какие задачи решают экспертные системы?
8. Что представляет собой информационная технология автоматизации офиса?
9. Какие средства составляют техническую основу современных информационных технологий?
10. Как классифицируются программные средства, обеспечивающие функционирование ИТ?
11. Что понимают под техническими средствами обработки информации и какие требования к ним предъявляются?
12. Что понимают под средствами приема и передачи информации?
13. Дайте определение компьютерным сетям. Какие виды компьютерных сетей известны?
14. Укажите классификацию компьютерных сетей по территориальному признаку.
15. Какой смысл вкладывается в понятие «архитектура компьютера»?
16. Назовите периферийные технические средства обработки информации.
17. Назовите состав и назначение офисного оборудования.
18. Какие средства связи вам известны?
19. Электронный офис (определение). Определите концепцию, лежащую в основе функционирования электронного офиса.
20. Текстовый редактор Word. Состав и функциональные возможности компьютерных систем подготовки текстовых документов.
21. Какие задачи решает текстовый редактор? Назовите несколько текстовых редакторов, которые вы знаете.
22. Дайте определение текстового процессора. Назовите функции текстового процессора.
23. Укажите группы, на которые можно условно разделить все текстовые процессоры.
24. Что представляют собой настольные издательские системы? Чем они отличаются от текстовых процессоров?
25. Какие документы можно создавать в текстовом редакторе WORD?
26. Укажите состав и назначение операций редактирования текстового документа в редакторе WORD.
27. Что представляют собой электронные таблицы? Назовите основной элемент электронной таблицы.
28. Почему Excel называют табличным процессором? Укажите область применения Excel.
29. Перечислите основные требования к подготовке и оформлению табличных документов.
30. Назовите этапы типовой технологии подготовки табличного документа на основе применения табличного процессора.
31. Дайте определение базы данных. Что понимают системой управления базами данных? Как классифицируются СУБД по технологии обработки баз данных?
32. Как классифицируются СУБД по способу доступа к данным? Перечислите основные функции СУБД.
33. Перечислите WEB-технологии, используемые при работе с СУБД.
34. Что вы понимаете под словосочетанием «компьютерная сеть»? Что такое линия связи? Что такое канал связи?
35. Какие компьютерные сети относят к локальным сетям?
36. Что понимается под словосочетанием «глобальные компьютерные сети»?
37. Что представляют из себя городские компьютерные сети?
38. Что представляют собой проводные (воздушные) линии связи?
39. Дайте определение топологии компьютерной сети. Какие виды топологий вы знаете?
40. Перечислите услуги, предоставляемые глобальной сетью Интернет.
41. Какие системы принадлежат к системам автоматизированного поиска информации в сети Internet?
42. Что представляют из себя компьютерные сети INTRANET? Назовите технологии обработки информации в локальных компьютерных сетях.
43. Назовите технологии обработки информации в глобальных компьютерных сетях.
44. Какие современные информационные технологии в профессиональной сфере (*ветеринарной медицине, юриспруденции, бухучете, управлении, агрономии, энергетике и т.д.*) вы знаете? Перечислите их.
45. Что вам известно о технологиях телемедицины? В чем заключается связь между телемедициной и мировой сетью Интернет?

46. Дайте определение СППР. Укажите составляющие СППР. Перечислите функции СППР.
47. Какие функции выполняет система программного обеспечения СППР? В чем заключается основная концепция СППР?
48. Что такое экспертная система? Для решения каких задач применяются экспертные системы?
49. Что понимают под термином «инженерия знаний»?
50. Перечислите компоненты экспертной системы. Назовите перспективы применения ЭС.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Тест по курсу СППД
Вариант 1

1. Предшественницей сети Internet можно считать
   1) Сеть RELCOM
   2) Сеть ARPANET
   3) Сеть MSN
   4) Сеть AOL
2. Спам это
   1) Поток рекламных писем, засоряющих почтовый ящик
   2) Поток писем с предложением услуг
   3) Поток приглашений от постоянных корреспондентов
   4) Поток писем с предложением работы
3. В каком году создана сеть ARPANET?
   1) 1969
   2) 1973
   3) 1981
   4) 1982
4. В каком году появилась сеть CERN?
   1) 1969
   2) 1973
   3) 1981
   4) 1982
5. Как пример информационных технологий можно привести
   1) Ремонт компьютерной техники.
   2) Доставку компьютерной техники потребителю.
   3) Прокладку кабеля при создании компьютерной сети.
   4) Создание документов в редакторе MSWord
6. Информационное общество – это общество, в котором.
   1) Изобретены компьютеры.
   2) Созданы глобальные компьютерные сети.
   3) Большая часть работоспособного населения занимается обработкой информации.
   4) Большая часть населения владеет персональным компьютером.
7. Какая из приведенных записей содержит синтаксически правильную запись IP-адреса?
   1) www.relcom.ru
   2) km.mfua@mail.ru
   3) c:\\windows\regedit.exe
   4) 192.16.09.04
8. Что такое октет?
   1) Часть IP-адреса.
   2) Часть URL-адреса
   3) Часть mail– адреса
   4) Часть доменного имени
9. Что такое программа-сервер ?
   1) Программа, формирующая запросы и обрабатывающая результаты этих запросов.
   2) Программа, принимающая и выполняющая запросы
   3) Программа, управляющая трафиком сети

4) Программа, контролирующая целостность передачи данных.

10. Что такое информационный пакет?
    1) Блок данных, обрабатываемый сетевыми программами как единое целое.
    2) Файл двоичного формата.
    3) Файл, передаваемый по сети.
    4) Набор команд процессора.
11. Что такое датаграмма?
    1) Пакет прикладного уровня сети Internet.
    2) Пакет сеансового уровня сети Internet.
    3) Пакет системного (сетевого и транспортного) уровня сети Internet.
    4) Пакет аппаратного уровня сети Internet/
12. Протокол HTTP относится
    1) К аппаратному уровню сети Internet.
    2) К системному (сетевому или транспортному) уровню сети Internet.
    3) К сеансовому уровню сети Internet.
    4) К прикладному уровню сети Internet.
13. Протокол TCP/IP относится
    1) К аппаратному уровню сети Internet.
    2) К системному (сетевому или транспортному) уровню сети Internet.
    3) К сеансовому уровню сети Internet.
    4) К прикладному уровню сети Internet.
14. В IP-заголовок записывается.
    1) IP-адрес назначения и IP-адрес отправителя.
    2) Контрольная сумма байт и информация для сборки прикладного пакета.
    3) URL-адрес запрашиваемого ресурса.
    4) Информация о формате передаваемого файла.
15. Какой из следующих идентификаторов может быть идентификатором домена верхнего уровня?
    1) com
    2) exe
    3) doc
    4) txt

Ключ к варианту 1:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	2	1	1	3	4	3	4	1	2	1	3	4	2	1	1

Вариант 2

1. Какая из приведенных аббревиатур является названием прикладного ресурса Internet?
    1) URL
    2) PPP
    3) FTP
    4) HTML
2. Какая из приведенных записей является URL-адресом?
    1) http://www.mail.ru/index.html
    2) d:\windows\web\tip.htm
    3) stud.mfua@mail.ru
    4) 10.10.67.12
3. Вторая часть URL-адреса содержит
    1) Название прикладного протокола
    2) Доменное имя или IP-адрес
    3) Полное имя запрашиваемого файла

4) Адрес ICQ

4. Если первая часть URL-адреса отсутствует, то считается, что она соответствует протоколу
   1) ftp
   2) http
   3) file
   4) gopher
5. Если отсутствует третья часть URL-адреса, то
   1) Запрос не принимается.
   2) Происходит обращение к системному администратору.
   3) Происходит обращение к заглавной странице сервера.
   4) Происходит обращение к файлу error.htm
6. В структуру URL-адреса может входить символ
   1) @
   2) %
   3) $
   4) !
7. Какая из приведенных записей не содержит ошибок?
   1) file://rambler.ru/index.html
   2) http://mail.ru/index.htm%text=0
   3) ftp://ftp.ipswitch.com?key=ipswitch
   4) mailto:km.mfua@mail.ru
8. Какая из приведенных записей не содержит правильную запись адреса электронной почты
   1) IvanPetrov@list.ru
   2) Ivan_Petrov@telecom.net
   3) IvanPetrov@7cont.com/user.htm
   4) Ivan-Petrov@10.10.17.61
9. Основным форматом данных для ресурса WWW является
   1) HTTP
   2) HTML
   3) FTP
   4) NNTP
10. Гиперссылка – это
    1) Специальный элемент языка HTML, содержащий URL-адрес объекта.
    2) Специальный элемент языка c++, содержащий IP-адрес объекта
    3) Специальная команда процессора, позволяющая обратиться к нужному объекту.
    4) Специальная запись в реестре операционной системы, позволяющая обратиться к нужному объекту.
11. Какой формат графических файлов чаще всего используется при создании Web-страниц?
    1) bmp
    2) cdr
    3) jpeg
    4) tiff
12. Какой из приведенных факторов не является существенным отличительным признаком локальных и глобальных сетей?
    1) Количество узлов сети
    2) Мощность компьютеров, входящих в сеть
    3) Максимальное расстояние между узлами
    4) Топология сети.
13. Информация в виде последовательности бит передаётся на уровне OSI
    1) Физический
    2) Канальный
    3) Сетевой
    4) Транспортный
14. LAN– это
    1) Локальная компьютерная сеть

2) Глобальная компьютерная сеть
3) Сеть с иерархической топологией.
4) Сеть с многосвязной топологией.

15. Какие протоколы используются в мостах (bridge) локальной сети?
1) физический
2) канальный
3) сетевой
4) транспортный

Ключ к варианту 2:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	3	1	2	2	3	2	4	3	2	1	3	2	1	1	2

Вариант 3

1. В СУБД Microsoft Access различают типы ключей…
1) двоичный
2) первичный +
3) индивидуальный

2. Дан фрагмент таблицы, созданной при помощи СУБД Microsoft Access

T_STUDENTS_43 : таблица

Код	Фамилия	Имя	Отчество	Год рождения	Место рождения	Специальность
1	Сергеев	Сергей	Сергеевич	1975	г. Сызрань	Математика
2	Иванов	Иван	Иванович	1976	г. Череповец	Информатика
3	Петров	Петр	Петрович	1974	пос. Сурок	Математика
4	Кузнецов	Сергей	Сергеевич	1972	г. Яранск	Химия
5	Петров	Иван	Иванович	1980	пос. Пижма	Математика
6	Сергеев	Сергей	Иванович	1977	пос. Сурок	Физика
7	Иванов	Сергей	Петрович	1985	г. Сызрань	Дизайн
8	Кузнецов	Иван	Иванович	1979	г. Яранск	Информатика
9	Иванов	Петр	Петрович	1983	пос. Пижма	Химия
10	Петров	Сергей	Сергеевич	1956	г. Череповец	Физика

Тогда по следующему запросу:

Поле:	Фамилия	Имя	Отчество	Год рождения	Место рождения	Специальность
Имя таблицы:	T_STUDENT	T_STUDENT	T_STUDENT	T_STUDENTS	T_STUDENTS	T_STUDENTS
Сортировка:						
Вывод на экран:	☑	☑	☑	☑	☑	☑
Условие отбора:	"Иванов"				"пос. Пижма"	
или:						

Будут выведены записи, содержащие сведения:

1) на всех студентов с фамилией Иванов
2) на всех студентов из пос. Пижма
3) только на студента с фамилией Иванов и специальностью химия +
4) на Иванова Ивана Ивановича и Иванова Петра Петровича

3. Языком запросов к реляционным базам данных является:
1) C++

2) ADA
3) SQL +
4) PHP

4. База данных – это?
1) набор данных, собранных на одной дискете;
2) данные, предназначенные для работы программы;
3) совокупность взаимосвязанных данных, организованных по определенным правилам, предусматривающим общие принципы описания, хранения и обработки данных; +
4) данные, пересылаемые по коммуникационным сетям.

5. Какие программные продукты относятся к категории CASE-средств:
1) ERwin+
2) Access
3) BPwin+
4) SQL

6. Таблица в MS Access:

№	День	N урока	Предмет	Класс
1	пн	4	матем	9а
2	пт	2	физика	10а
3	вт	4	литер	8б
4	вт	3	литер	8а
5	чт	4	физика	10б
6	пт	3	матем	8а
7	чт	2	химия	9а
8	пн	3	матем	10а
9	вт	1	химия	10б

Запросу (N_урока<4) AND (День<='вт') удовлетворяют только записи с номерами:
1) 4,9
2) 1,8
3) 1,3,4,8,9
4) 4,8,9 +
5) 6,7,8,9

7. Иерархическая база данных – это?
1) БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
2) БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными; +
3). БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
4) БД, в которой существует возможность устанавливать дополнительно к вертикальным иерархическим связям горизонтальные связи.

8. Реляционная база данных - это?
1) БД, в которой информация организована в виде связанных прямоугольных таблиц;+

2) БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
3) БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
4) БД, в которой принята свободная связь между элементами разных уровней.

9. Характеристики типов данных. Какие лишние?

1. Текстовый;
2. Поле МЕМО;
3. Числовой;
4. Функциональный;+
5. Дата/число;+
6) денежный;
7) словесный;+
8) дата/время;
9) поле NEMO;+
10) счетчик.

10. Поле – это?

1. Строка таблицы;
2. Столбец таблицы; +
3. Совокупность однотипных данных;
4. Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением.

Ключ к варианту 3:

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	**2**	**3**	**3**	**3**	**1,3**	**4**	**2**	**1**	**4,7,9**	**2**

Вариант 4

1. Какие функции выполняет операционная система?
   1) обеспечение организации и хранения файлов
   2) подключения устройств ввода/вывода
   3) организация обмена данными между компьютером и различными периферийными устройствами
   4) организация диалога с пользователем, управления аппаратурой и ресурсами компьютера
2. Где находится BIOS?
   1) в оперативно-запоминающем устройстве (ОЗУ)
   2) на винчестере
   3) на CD-ROM
   4) в постоянно-запоминающем устройстве (ПЗУ)
3. Папка, в которую временно попадают удалённые объекты, называется ...
   1) Корзина
   2) Оперативная
   3) Портфель
   4) Блокнот
4. Текущий диск - это ...
   1) диск, с которым пользователь работает в данный момент времени
   2) CD-ROM
   3) жесткий диск
   4) диск, в котором хранится операционная система
5. ОС Windows поддерживает длинные имена файлов. Длинным именем файла считается ...
   1) любое имя файла без ограничения на количество символов в имени файла
   2) любое имя файла латинскими буквами, не превышающее 255 символов

3) любое имя файла, не превышающее 255 символов

6. Внутренние команды - это ...
   1) команды, предназначенные для создания файлов и каталогов
   2) команды, встроенные в DOS
   3) команды, которые имеют расширения .sys, .exe, .com
7. Какие функции выполняет программа command.com?
   1) обрабатывает команды, вводимые пользователем
   2) хранит все команды операционной системы
   3) обрабатывает команды и программы, выполняемые при каждом запуске компьютера
   4) хранит все команды, которые использует пользователь в своей работе
8. Загрузчик операционной системы служит для ...
   1) загрузки программ в оперативную память ЭВМ
   2) обработки команд, введенных пользователем
   3) считывания в память модулей операционной системы io.sys и msdos.sys
   4) подключения устройств ввода-вывода
9. Какие команды DOS называются внешними?
   1) команды, предназначенные только для работы с периферийными устройствами
   2) команды, хранящиеся на диске и вызываемые по мере необходимости
   3) все команды, которые можно реализовать с помощью DOS
10. BIOS - это ...
    1) игровая программа
    2) диалоговая оболочка
    3) базовая система ввода-вывода
    4) командный язык операционной системы

Ключ к варианту 4:

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ответ	**4**	**4**	**1**	**1**	**3**	**2**	**1**	**3**	**2**	**3**

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

Материалы для промежуточной аттестации

Задания для самопроверки

1. Средствами MS Excel выполнить задания для следующих вариантов функций:

2. Создать таблицу расчета заработной платы, используя табличные формулы Excel для расчета процентных отчислений и сумм к выдаче. Рассчитать итоговую сумму к выдаче (матричная формула).

Вар	Решить уравнение и найти экстремум функции	Решить систему нелинейных уравнений
1	$x^4 - 16x^2 + 24x - 9 = y$	$\begin{cases} 9x^2 - 16y^2 = -144 \\ x = \frac{1}{2}y \end{cases}$
2	$x^4 - 25x^2 + 60x - 36 = y$	$\begin{cases} (x+2)^2 + y^2 = 9 \\ y = 3\cos(x) \end{cases}$
3	$x^5 - 9x^3 + 20x = y$	$\begin{cases} x + y = 8 \\ x^2 + y^2 = 16 + 2xy \end{cases}$
4	$(x^2 + 6x)^2 - 2(x+3)^2 - 17 = y$	$\begin{cases} x^2 + y^2 = 25 \\ y = \sin(x) \end{cases}$
5	$(3x^2 - x - 2)^2 + 2x = 1 + x^2 + y$	$\begin{cases} x - y = 7 \\ x^2 + y^2 = 9 - 2xy \end{cases}$

№ п/п	Фамилия	Размер оклада, руб.	Подоходный налог (12 % от оклада)	Отчисления в пенсионный фонд (1 % от оклада)	Профсоюзный взнос(1 % от оклада)	К выдаче
1	Ушков А.С.	9 500,00				
2	Карпов В.А.	7 000,00				
3	Вилков И.И.	15 000,00				
4	Абрамов С.Т.	18 000,00				
5	Иванова С.И.	13 500,00				
6	Кукушкина С.А.	7 000,00				
7	Ларин В.Н.	10 000,00				
8	Машин С.И.	8 000,00				
9	Зуев А.И.	15 000,00				
10	Кошкин А.Н.	9 500,00				
Итого			0,00р.	0,00р.	0,00р.	0,00р.

3. Задания для самостоятельного выполнения:

Вар	Решить систему	Вычислить
1	$A=\begin{matrix}2&1&5&2\\5&2&2&6\\2&2&1&2\\1&3&3&1\end{matrix}$, $B=\begin{matrix}1\\3\\0\\2\end{matrix}$	Сумму матрицы A и каждой строки матрицы A. Сумму А и 3. Произведение 1-й строки и 2-го столбца матрицы A (поэлементно). Транспонировать матрицы A, $4B$. Произведение матрицы X на число 5. Сумму элементов B и 1-й строки A.
2	$A=\begin{matrix}3&3&4&5\\2&6&4&6\\3&4&5&5\\1&9&3&6\end{matrix}$, $B=\begin{matrix}1\\4\\0\\3\end{matrix}$	Разность 3-й строки и 1-го столбца матрицы A (поэлементно). Обратную матрицу для матрицы A-3. Транспонировать матрицы A, B. Сумму элементов A, B и X. Произведение матрицы A на число 1/3. Сумму элементов B и 1-й строки A.
3	$A=\begin{matrix}3&6&5&2\\4&6&3&5\\2&3&2&6\\2&4&3&6\end{matrix}$, $B=\begin{matrix}3\\0\\4\\3\end{matrix}$	Сумму 1-й строки и 2-го столбца матрицы A (поэлементно). Обратную матрицу для матрицы A. Транспонировать матрицы $3X$, B. Сумму элементов B и 1-й строки A. Произведение матрицы A на число 0,5. Определитель матрицы A.
4	$A=\begin{matrix}2&3&5&2\\5&2&7&5\\4&2&1&7\\7&5&4&1\end{matrix}$, $B=\begin{matrix}3\\2\\3\\2\end{matrix}$	Сумму матрицы A, и ее каждого столбца. Разность 3-й строки и 2-го столбца матрицы A (поэлементно). Транспонировать матрицы X, $2B$. Разность B и 1-го столбца матрицы A. Произведение матрицы X на число 3. Найти матричное произведение A и 2-го столбца матрицы A.
5	$A=\begin{matrix}1&4&2&5\\4&4&5&3\\1&2&6&8\\3&7&3&2\end{matrix}$, $B=\begin{matrix}3\\8\\1\\7\end{matrix}$	Сумму матрицы A и каждой строки матрицы A. Сумму A и 10. Обратную матрицу для матрицы A-3. Транспонировать матрицы A, B. Произведение матрицы X на число 2. Матричное произведение A и 3-го столбца матрицы A.

Проверочные задания по работе
со справочно-правовой системой «Гарант».

Задание №1

1) Найти телеграммы, ЦБ РФ, принятые с 01.01.99.
2) Найти действующие и не утратившие силу приказы МВД
3) Найти приказ МВД №300.
4) Найти законы, в названии которых употребляется слово автор во всех падежах.
5) Найти законы, в тексте которых присутствуют слова «информация» и «телекоммуникац*».
6) Найти документы, в названиях которых присутствуют слова «сети» и «связ*».
7) Найти законы, в тексте которых присутствует словосочетание «программа для ЭВМ».

Задание №2

1. Сформировать список документов по тематике: Гражданское право — Интеллектуальная собственность – Авторское право.
2. Выделить несколько документов из списка.
3. Занести документы в созданную папку.
4. Удалить один документ из созданной папки.
5. Выбрать несколько документов из списка и занести в файл.
6. Выделить один документ. Занести его в новую папку: "Авторское право".
7. Создать папку "Патентное законодательство" и занести туда Патентный Закон РФ.

Задание №3

1. Создать папку "Информационное законодательство" и занести туда закон "Об информации, информатизации и защите информации".
2. Открыть текст документа.
3. Найти определение информации. Поставить на нем закладку "Определение информации".
4. Поставить еще несколько закладок.
5. Снять закладку.
6. Перейти на первую закладку, на последнюю закладку.
7. Переименовать закладку.

Задание №4

1. Сформировать документ Word, содержащий определения следующих понятий: «информация», «информатизация», «документированная информация», «программа для ЭВМ», «автор», «СМИ», «реклама», «документы», «обязательный экземпляр документа», «архивный документ», «безопасность», «государственная тайна». Название документа: "Терминология, используемая в учебной дисциплине Информационное право"
2. Сделать закладки в документах на эти определения.
3. Создать папку "Информационное право", содержащую законы, в которых определяются данные понятия.

Аттестация по дисциплине**.**

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет. Вопросы, выносимые к итоговому зачету, доводятся до сведения студентов за месяц до его сдачи.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» (ЗУН[2] сформированы) выставляется студенту, если он проявил знания основного программного материала в полном, а также не в полном объеме, допустил неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями или который показал недостаточные знания основного программного материала; при этом выполнены все лабораторные (практические) работы; по теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
- оценка «не зачтено» (ЗУН не сформированы) выставляется студенту при полном отсутствии знаний основного программного материала; имеются невыполненные (не отработанные) лабораторные или практические работы; промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

[2] ЗУН – знания, умения, навыки.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023 – 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	13.03.01 Теплоэнергетика, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 21.03.04 – Землеустройство и кадастры, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 23.03.01 Технология транспортных процессов, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 35.03.06 Агроинженерия, 35.03.05 – Садоводство, 35.03.04 – Агрономия, 35.03.01 – Лесное дело, 38.03.02 – Менеджмент, 38.05.01 – Экономическая безопасность 38.03.01 – Экономика, 36.05.01 – Ветеринария, 36.03.02 – Зоотехния, 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, 40.05.02 – Правоохранительная деятельность
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом от 31 августа 2023 г.№ 192/06
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ
2023 *год*

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	ОПК[1]1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК №. И-5. Понимает принципы работы систем искусственного интеллекта	Знает этапы развития систем искусственного интеллекта (СИИ) и основные направления развития исследований в области искусственного интеллекта.	
			Умеет работать на современной электронно-вычислительной технике	
			Владеет принципами функционирования систем искусственного интеллекта и нейронных сетей.	
		ОПК № И-6. Использует системы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	Знает программные комплексы решения интеллектуальных задач, интеллектуальные и обучающие системы.	
			Умеет использовать современные информационные и интеллектуальные технологии для решения профессиональных задач	
			Владеет практическим опытом применения искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	

[1]Номер компетенции в зависимости от ФГОС ВО

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _108ч._, в том числе часов:		
	Очная форма обучения		
Лекционные занятия	18		
Практические (лабораторные, др.) занятия	36		
Самостоятельная работа	54		
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1.	Раздел 1. Основные этапы и направления исследований в области систем искусственного интеллекта.	8	10	20						
1.1.	Тема 1. Этапы развития систем искусственного интеллекта	2		4						
1.2.	Тема 2. Системы, основанные на знаниях.	2	2	4						
1.3.	Тема 3. Структура и архитектура систем искусственного интеллекта	2	2	4						
1.4.	Тема 4. Экспертные системы	2	6	8						
2	Раздел 2. Программные комплексы решения интеллектуальных	10	26	34						

	задач									
2.1.	Тема 5. Представление знаний с помощью логики предикатов	2	4	8						
2.2.	Тема 6. Естественно-языковые программы	2	4	6						
2.3.	Тема 7. Теория фреймов	2	4	4						
2.4.	Тема 8. Основы программирования для задач анализа данных	2	4	8						
2.5.	Тема 9. Нейронные сети	2	10	8						
Итого		18	36	54						

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основные этапы и направления исследований в области систем искусственного интеллекта

Тема 1. Этапы развития систем искусственного интеллекта. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: цели и задачи дисциплины. Этапы развития систем искусственного интеллекта (СИИ). Основные направления развития исследований в области систем искусственного интеллекта. Нейробионический подход.

В рамках лекционного материала Тем 2 и 3 рассматриваются: системы, основанные на знаниях, методы извлечения знаний. А также интеграция знаний и базы знаний. Структура систем искусственного интеллекта. Архитектура СИИ. Методология построения СИИ.

По данной теме предусмотрены практические занятия: Состав знаний и способы их представления. Управляющий механизм. Объяснительные способности. Нейроподобные структуры. Системы типа персептронов. Нейрокомпьютеры и их программное обеспечение. Системы когнитивной графики. Интеллектуальные системы.

Тема 4. Экспертные системы. В рамках лекционного материала рассматриваются понятий экспертных систем и ЭС как вид систем искусственного интеллекта. Общая структура и схема функционирования ЭС. Представление знаний. Основные понятия. Состав знаний СИИ. Организация знаний СИИ.

Практические занятия по данной теме: Интеллектуальный интерфейс: лингвистический процессор, анализ и синтез речи. Анализ обучающих систем

По разделу 1 предусмотрена самостоятельная работа студентов. На самостоятельную работу студентов отнесены следующий вопросы: Модели представления знаний. Представление знаний с помощью системы продукций. Суб-технологии искусственного интеллекта. Стандарт для решения задач анализа данных. Роли участников в проектах по анализу данных. Внедрение систем машинного обучения.

Раздел 2. Программные комплексы решения интеллектуальных задач

Тема 5. Представление знаний с помощью логики предикатов. Представление знаний с помощью логики предикатов. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Представление знаний с помощью логики предикатов; Системы продукций. Управление выводом в продукционной системе. Практические занятия по данной теме: Программно-алгоритмическое освоение материала. Онтологии как аппарат моделирования системы знаний.

На лекционных занятиях по Темам 6 и 7 рассматриваются: естественно-языковые программы и теория фреймов. Синтаксис и семантика логики предикатов. Технологии манипулирования знаниями СИИ. Программные комплексы решения интеллектуальных задач. Естественно-языковые программы. Представление знаний фреймами и вывод на фреймах. Теория фреймов.. Практические занятия по данной теме: Программно-алгоритмическое освоение материала. Системы и средства представления онтологических знаний; Методы представления онтологий; Работа в веб-версии инструмента Teachable Machine.

Тема 8. Основы программирования для задач анализа данных: в рамках лекционного материала рассматриваются: Программные комплексы и основы программирования для задач анализа данных, отдельные направления анализа данных. Задача классификации. Ансамбли моделей машинного обучения для задачи классификации. Практические занятия по данной теме: Программно-алгоритмическое освоение материала; Программные реализации алгоритмов Мамдани, Суджено. В рамках практических занятий студенты посещают республиканский Кванториум и Центр опережающего обучения.

Тема 9. Нейронные сети. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Глубокие нейронные сети (компьютерное зрение, разбор естественного языка, анализ табличных данных). Кластеризация и другие задачи обучения. Задачи работы с последовательным данным, обработка естественного языка. Рекомендательные системы. Определение важности признаков и снижение размерности. По теме предусмотрено пять практических занятий по теме: Программные реализации алгоритмов.

По разделу 2 предусмотрена самостоятельная работа студентов. На самостоятельную работу студентов отнесены следующий вопросы: Логические модели. Логика предикатов как форма представления знаний; Модели представления знаний фреймами. Представление знаний и вывод в моделях нечеткой логики. Нейронные сети.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Волосова, А. В. Технологии искусственного интеллекта в ULS-системах : учебное пособие для вузов / А. В. Волосова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8839-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208568 (дата обращения: 09.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Галыгина, И. В. Основы искусственного интеллекта. Лабораторный практикум / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47274-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351809 (дата обращения: 07.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Остроух, А. В. Системы искусственного интеллекта / А. В. Остроух, Н. Е. Суркова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 228 с. — ISBN 978-5-507-46441-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310199 (дата обращения: 09.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Основы искусственного интеллекта : учебное пособие / Ю. А. Антохина, А. А. Оводенко, М. Л. Кричевский, Ю. А. Мартынова. — Санкт-Петербург : ГУАП, 2022. — 169 с. — ISBN 978-5-8088-1720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/263933 (дата обращения: 07.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Системы искусственного интеллекта: учеб. пособие для вузов/Сидоркина И.Г. - М.; Кнорус, 2014. - 245 с.: ил. - Библиогр.: с. 244-245. - ISBN 978-5-406-03503-0.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Варламов О.О. Логический искусственный интеллект создан на основе миварного подхода/Варламов О.О. - Саарбрюккен: LAP LAMBERT Academic Publishing, 2012. - 692с.
7. Курейчик В.В., Курейчик В.М., Родзин С.И. Теория эволюционных вычислений: [монография]/Курейчик В.В., Курейчик В.М., Родзин С.И. - М.: Физматлит, 2012. - 260 с.
8. Мохов, В. А. Системы искусственного интеллекта: современные методы программной инженерии : учебное пособие / В. А. Мохов, А. В. Кузнецова. — Новочеркасск : ЮРГПУ (НПИ), 2021. — 150 с. — ISBN 978-5-9997-0756-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292217 (дата обращения: 09.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Пальмов, С. В. Системы и методы искусственного интеллекта : учебное пособие / С. В. Пальмов. — Самара : ПГУТИ, 2020. — 191 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/255557 (дата обращения: 09.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Ручкин В.Н., Фулин В.А. Универсальный искусственный интеллект и экспертные системы/Ручкин В.Н., Фулин В.А. - СПб.: БХВ-Петербург, 2009. - 238 с.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
6. Конструктор нейронных сетей Habr
7. Web-версия инструмента машинного обучения. Teachable Machine (https://teachablemachine.withgoogle.com)

8. Fusion Brain — платформа для генерации изображений с помощью нейросети Кандинский (https://fusionbrain.ai/?ysclid=lnio2c51m8402910262)
9. Федеральный портал «Российское образование» (https://www.edu.ru)
10. Примерный перечень ресурсов сети "Интернет", рекомендуемых для самостоятельной работы при освоении модуля: TensorFlow, PyTorch, KERAS

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

Для лекционных занятий	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет". Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью
Для практических занятий	Компьютерный класс с комплексом программных средств, позволяющих каждому студенту разрабатывать программные реализации практических задач в ходе выполнения практических работ
Для самостоятельной работы	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к зачету

1. Представление знаний.
2. Модели представления знаний. Их классификация.
3. Логические модели представления знаний.
4. Формальная система.
5. Интерпретация и свойства формальных систем.
6. Исчисление высказываний как формальная система.
7. Исчисление предикатов как формальная система.
8. Логические следствия.
9. Алгоритм преобразования логических формул к множеству дизъюнктов.
10. Принцип резолюции, как правило вывода в исчислении высказываний.
11. Алгоритм решения задач с использованием принципа резолюции.
12. Принцип резолюции в исчислении предикатов.
13. Унификация.
14. Наиболее общий унификатор.
15. Продукционные системы. Общие положения.
16. Алгоритм прямой цепочки рассуждений.
17. Алгоритм обратной цепочки рассуждений.

6.2. Тестовые задания для диагностической работы.

В.1 . В настоящее время при создании нейроновых сетей используются подходы:

a) аппаратный
b) нейронный
c) программный
d) алгоритмический
e) гибридный

В.2 . В основе кибернетики "черного ящика" лежит принцип, который ориентирован на:

a) разработку специальных языков для решения задач вычислительного плана
b) аппаратное моделирование структур, подобных структуре человеческого мозга
c) аппаратное моделирование структур, не свойственных человеческому мозгу
d) поиск алгоритмов решения интеллектуальных задач

В.3 . Основными направлениями в области исследования искусственного интеллекта являются:

a) моделирование
b) кибернетика "черного ящика"
c) нейрокибернетика
d) программирование

В.4 . Направление искусственного интеллекта, ориентированное на аппаратное моделирование структур, подобных структуре человеческого мозга называется:

a) кибернетика
b) нейрокибернетика
c) кибернетика "черного ящика"
d) нейродинамика

В.5 . Направление искусственного интеллекта, ориентированное на поиск алгоритма решения интеллектуальных задач, называется

a) нейродинамика
b) кибернетика
c) кибернетика "черного ящика"
d) нейрокибернетика

В.6 . Слабый искусственный интеллект это:

a) **И**И, обученный и умеющий выполняющий только определенные задачи
b) ИИ, самообучающийся и умеющий выполнять поставленный задачи
c) ИИ, самообучающийся но не умеющий выполнять определенные задачи
d) ИИ, не обученный, умеющий осуществлять поиск алгоритмов решения интеллектуальных задач

В.7. Направление искусственного интеллекта, ориентированное на поиск алгоритма решения интеллектуальных задач, называется

a) нейродинамика
b) кибернетика
c) кибернетика "черного ящика"
d) нейрокибернетика

В.8. _____ _____ (нейронные сети) представляют собой устройства параллельных вычислений, состоящие из множества взаимодействующих простых процессов.

В.9 . Знания от данных отличаются следующими свойствами:

a) **внутренняя интерпретируемость**
b) **связанность**
c) **активность**
d) **структурированность**
e) актуальность

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Инженерный

Кафедра технических систем в агробизнесе
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА/СПЕЦИАЛИТЕТ

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.04 Агрономия, 35.03.05 – Садоводство, 21.03.04 – Землеустройство и кадастры, 35.03.01 – Лесное дело, 35.03.06 Агроинженерия, 13.03.01 Теплоэнергетика, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 23.03.01 Технология транспортных процессов, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 36.03.02 Зоотехния, 38.03.02 – Менеджмент, 38.03.01 – Экономика, 36.05.01 Ветеринария, 40.05.02 Правоохранительная деятельность, 38.05.01 Экономическая безопасность
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	

Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2 ЗЕ

ВЛАДИКАВКАЗ -2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
		УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	**ИД-1 УК-8** Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	**Знать:** Опасные и вредные факторы; их воздействие на организм человека и элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); основы физиологии человека; анатомо-физические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от различных поражающих факторов чрезвычайных ситуаций. **Уметь:** поддерживать в повседневной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества; определять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность

				элементов среды обитания; - оценивать вероятность потенциальной опасности возникновения чрезвычайных ситуаций и принимать меры по их предупреждению. **Владеть:** методами прогнозирования возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; методиками анализа вредного влияния элементов среды обитания на жизнедеятельность человека; навыками оценки воздействия различных вредных факторов среды обитания на окружающую среду и здоровье человека, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
			ИД-2УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	**Знать:** классификацию опасных и вредных факторов по видам профессиональной деятельности работников; по источникам возникновения опасностей на рабочих местах; по видам причиняемого ущерба здоровью работника (профзаболевания, травмы) **Уметь:** собирать исходную информацию, необходимую для нахождения и распознавания опасностей в конкретной деятельности (виды

				выполняемых работ, сведения о зданиях, сооружениях, оборудовании, технологических процессах, применяемых инструментах, сырья и материалов (источники опасностей; перечни нормативных правовых документов, содержащих требования по охране труда, требования, связанные с безопасностью; сведения о результатах специальной оценки условий труда на рабочих местах работодателя. **Владеть:** навыками нахождение и распознавание опасностей на основе анализа государственных нормативных требований охраны труда по результатам работы с реестром (перечнем) нормативных правовых актов работодателя, содержащих требования охраны труда, в соответствии со спецификой деятельности работодателя.
			ИД-З$_{\text{УК-8}}$ Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.	**Знать:** основы законодательства Российской Федерации по охране труда; нормативно-правовые акты, регламентирующие вопросы техники безопасности; требования, предъявляемые к безопасности условий

				жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и пути обеспечения комфортных условий труда на рабочем месте; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации. **Уметь:** выявлять и анализировать природные и техногенные факторы вредного влияния на среду обитания, на социальную сферу в повседневной жизни и профессиональной деятельности, доводит информацию до компетентных структур; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; эффективно применять средства защиты **Владеть:** навыками обеспечения безопасных и комфортных условий труда, предотвращения нарушений техники безопасности на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; - основными методами защиты при

				угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций на рабочем месте.
			ИД-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	**Знать:** правила поведения при угрозе возникновения, а также при формировании чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; общие правила и порядок оказания первой помощи пострадавшим; способы участия в восстановительных мероприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения. **Уметь:** соблюдать и разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; действовать в соответствии с инструкциями и рекомендациями при возникновении чрезвычайных ситуаций экологического, техногенного и социального характера в мирное и военное время; оказывать первую помощь и участвовать в восстановительных мероприятиях. **Владеть:** практическим опытом оценки безопасности и поддержания безопасных условий

				жизнедеятельности в трудовой и повседневной жизни; навыками выбора методов защиты человека от угроз (опасностей); природного и техногенного характера; навыками обучения и инструктирования по правилам поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; приемами оказания первой помощи пострадавшим на рабочем месте в чрезвычайных ситуациях.
			ИД-5УК-8 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения	**Знать:** правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; **Уметь:** выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты **Владеть:** навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты
			ИД-6УК-8 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	**Знать:** основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах **Уметь:** выполнять мероприятия по оказанию первой медицинской помощи

				при ранениях и травмах **Владеть:** навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	10	4	10
Практические (лабораторные, др.) занятия	18	6	18
Самостоятельная работа	44	62	44
Форма промежуточной аттестации	Зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Раздел 1. Теоретические основы организации БЖД.									
	Тема 1. Основные положения дисциплины БЖД	2	4	8	2	4	30	2	4	8
	Тема 2. Теоретические основы БЖД.	2	2	6				2	2	6
	Тема 3. Травматизм, его причины и профилактика	2	4	8				2	4	8
	Раздел 2. Человеческий фактор в БЖД.									
	Тема 4. Правовые вопросы в организации о/т на предприятиях	2	4	10	2	2	32	2	4	10
	Тема 5. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности	2	4	12				2	4	12

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Теоретические основы организации БЖД.

Тема 1. Основные положения дисциплины БЖД

Лекционный материал. Социально- экономические аспекты БЖД, её состояние и перспективы. Основные понятия, термины, определения. Классификация опасностей. Риск. Понятие о системном анализе безопасности.

Практические занятия. Исследование микроклимата производственных помещений.

Задание для самостоятельной подготовки. Взаимодействие человека и среды обитания. Эволюция среды обитания, переход к техносфере.

Тема 2. Теоретические основы БЖД.

Лекционный материал. Принципы нормирования по БЖД.Нормативно-правовая база по безопасности труда. Социальное страхование от н/с.. Организация работ по БЖД. Финансирование. Планирование.

Практические занятия. Исследование запылённости воздуха.

Задание для самостоятельной подготовки. Технические средства предотвращения техногенных аварий. Защита объектов от воздействия атмосферного статического электричества.

Тема 3. Травматизм, его причины и профилактика

Лекционный материал Причины возникновения опасных и неблагоприятных условий труда. Понятие производственного травматизма и трудового увечья. Расследование и учёт н/с. Методы анализа травматизма. Классификация опасных и вредных производственных факторов.

Практические занятия. Исследование загазованности воздушной среды производственных помещений и эффективность работы вентиляции.

Задание для самостоятельной подготовки. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Раздел 2. Человеческий фактор в БЖД.

Тема 4. Правовые вопросы в организации о/т на предприятиях

Лекционный материал. Рабочее время, время отдыха. Безопасность труда женщин и подростков. Надзор и контроль за безопасностью труда. Ответственность за нарушение законов по охране труда. Паспортизация рабочих мест.

Практические занятия. Анализ причин н/с на производстве.

Задание для самостоятельной подготовки. Защита при эксплуатации ПЭВМ.

Тема 5. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности.

Лекционный материал. Классификация основных форм деятельности человека. Пути повышения эффективности трудовой деятельности. Чрезмерные формы психического напряжения, влияющие на БТ. Производственные психические состояния. Психологические модели руководителя коллективом.

Практические занятия. Изучение технических средств пожаротушения.

Задание для самостоятельной подготовки. Роль несанкционированных и ошибочных действий работающих и населения в возникновении негативных факторов.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. С. Толстых, А. Е. Иванова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338888.

2. Цепелев, В. С. Безопасность жизнедеятельности в техносфере : учебное пособие : в 2 частях / В. С. Цепелев, Г. В. Тягунов, И. Н. Фетисов. — 3-е изд., испр. — Екатеринбург : УрФУ, [б. г.]. — Часть 1 : Основные сведения о БЖД — 2014. — 120 с. — ISBN 978-5-7996-1116-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98963.

3. Дмитренко, В. П. Экологическая безопасность в техносфере : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. В. Сотникова, Д. А. Кривошеин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 524 с. — ISBN 978-5-8114-2099-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212375.: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168948.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Борцова, С. С. Основы экологического менеджмента и экологическая безопасность действующего предприятия : учебное пособие / С. С. Борцова, П. В. Матвеев, С. К. Петров. — Санкт-Петербург : БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2018. — 137 с. — ISBN 978-5-907054-04-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122046.

3. Русак, О. Н. Основы учения о безопасности человека : учебное пособие / О. Н. Русак. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2008. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45325.

4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305234.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.Microsoft Windows 7 Pro
2.Office 2007 Standard
3.Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1.Электронная библиотечная система издательства «Лань» (*www.e.lanbook.ru*)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная лаборатории для проведения занятий лекционного типа, лабораторно-практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций – 4.4.08, 63,25 м^2. Учебно-лабораторный корпус 4, г. Владикавказ, ул. Толстого, д. 32.

Оснащена: специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор, проекционный экран, учебный стенд по пожарной безопасности, учебный стенд по электробезопасности , рабочее место преподавателя.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к зачету

1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха.
2. Организация охраны труда. Термины и определения.
3. Ответственность работодателей по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.
4. Причины травматизма и профзаболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.
5. Мероприятия по предупреждению травматизма. Инструктаж по ТБ.
6. Виды и характеристика вредных производственных факторов.
7. Гигиенические критерии оценки условий труда.
8. Производственный шум, ультразвук, инфразвук, вибрация. Электромагнитные излучения (ЭМИ).
9. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
10. Производственное освещение, общие сведения.
11. Вредные излучения и защита от них.
12. Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека.
13. Общие требования к электроустановкам. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.
14. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.
15. Первая помощь при поражении электрическим током.
16. Работы на усадьбе.
17. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожароопасные свойства веществ и материалов.
18. Классификация объектов по степени пожарной опасности.
19. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия.
20. Пожарная безопасность при выполнении работ.
21. Средства тушения пожаров.
22. Пожарная сигнализация, действия в случае пожара.
23. Средства доврачебной помощи.
24. Организация доврачебной помощи.
25. Первая помощь пострадавшему при несчастном случае.

6.2. Тестовые задания для диагностической работы.

Что такое несчастный случай на производстве?

a. который произошёл при следование на работу или с работы на личном транспорте
b. который произошёл при следование на работу или с работы на транспорте работодателя
c. который произошёл во время отдыха между сменами.

В системе человек – машина - производственная среда работоспособность оператора это:

a. способность выполнять работу за определённый промежуток времени при заданных условиях.
b. способность выполнять работу определённого качества, количества, за определённый промежуток времени при заданных условиях.
c. воздействовать на предметы и орудия труда.

Субъекты социального страхования от н/с и профзаболеваний на производстве это:
a. физическое лицо, подлежащее обязательному страхованию
b. юридическое лицо, любой организационно-правовой формы, обязанное страховать работников
c. оба варианта.

Объект социального страхования от н/с и профзаболеваний на производстве это:
a. здоровье застрахованного
b. имущественные интересы застрахованного
c. оборудование работодателя.

Что такое здоровье, в соответствии с уставом ВОЗ?
a. духовное, физическое и социальное благополучие работника.
b. отсутствие физических недугов
c. психологическая пригодность работника застрахованного

Что такое трудовой договор?
a. соглашение между работодателем и коллективом в лице профсоюза
b. соглашение между работодателем и работником
c. соглашение между работником и коллективом в лице профсоюза

Опасности классифицируются по:
a. по реализуемой энергии, происхождению, структуре
b. по принципу воздействия на работника
c. по степени воздействия на работника.

Приемлемый (допустимый) риск это такой риск:
a. при котором не наносится значительный экономический ущерб предприятию
b. при котором работник необоснованно рискует жизнью и здоровьем
c. при котором работник осознанно идёт на риск

Коллективный договор это:
a. соглашение между работниками , где оговаривается вид выполняемых работ
b. соглашение между работником и коллективом в лице профсоюза
c. соглашение между работником и работодателем, где оговариваются только вопросы по з/п.

Индивидуальный риск это:
a. воздействие группы опасностей на группу лиц однородной профессии
b. воздействие опасностей на индивидуум
c. воздействие различного рода опасностей на группу лиц не однородной профессии.

Система стандартов по безопасности труда.
a. комплекс взаимосвязанных стандартов, содержащий правила, требования, инструкции, направленные на обеспечение безопасности труда.
b. комплекс требований по оплате труда.

c. комплекс взаимосвязанных стандартов, содержащий требования в режиму труда и отдыха

Статистический метод анализа травматизма.
a. основан на расчёте коэффициентов, характеризующих травматизм
b. основан на изучении топографии места, где произошёл н/с
c. заключается в изучении причины н/с

Какая травма не считается связанной с работой?
a. полученная при выполнении общественно-полезных работ
b. полученная при выполнении работ по трудовому договору
c. полученная при выполнении работ в личных целях на оборудовании и из материала работодателя

Методологические подходы определения риска.
a. инженерный, топографический, индивидуальный
b. модельный, инженерный, экспертный, социологический
c. монографический, статистический, модельный, групповой

Технический метод анализа травматизма.
a. модельный, инженерный, экономический
b. топографический, монографический, групповой
c. экспертный, инженерный, социологический

Сверхурочные работы это:
a. работы, выполняемые во время планового отпуска
b. работы, выполняемые во время рабочего перерыва
c. работы, выполняемые сверх нормативного рабочего времени.

Ко времени отдыха относят:
a. рабочий перерыв, плановый отпуск, перерыв между сменами, праздничные и выходные дни
b. рабочий перерыв, время декрета, неоплачиваемый отпуск
c. время временной нетрудоспособности, отгулы

Регламент сверхурочных работ:
a. 6 часов каждые 2 дня
b. 4 часа каждые 2 дня
c. 2 часа каждые 4 дня

Подросткам разрешается работать с:
a. 12 – ти лет , в свободное от учёбы время, с письменного разрешения одного из родителей
b. 14 - ти лет, в свободное от учёбы время, с письменного разрешения одного из родителей
c. 18-ти лет.

Подростков запрещено принимать на следующие работы из-за ограничения ответственности:
a. руководящие, связанные с материальной ответственностью, принимать на хранение ценности
b. на тяжёлые, вредные работы

c. работы, выполняемые вахтовым методом.

Ночное рабочее время считается с:

a. с 22^{00} до 6^{00} часов утра

b. с 20^{00} до 8^{00} часов утра

c. с 21^{00} до 9^{00} часов утра

Труд несовершеннолетних подростков трудовых исправительных колониях:

a. не приравнивается к труду совершеннолетних

b. приравнивается к труду совершеннолетних

c. устанавливается особые требования и обязанности в области охраны труда.

Внутриведомственный контроль за безопасностью труда осуществляют:

a. профсоюзы внутри предприятия

b. ведомства в своих структурных подразделениях

c. руководитель предприятия

На какие работы запрещено ТК РФ принимать женщин?

a. на работы, осуществляемые вахтовым методом

b. на работы, связанные с вождением грузовых и с.-х. машин, на силосохранилищах

c. на работы, связанные с командировками

Государственный контроль за безопасностью труда осуществляет:

a. прокурор РФ и нижестоящие прокуроры

b. федеральной инспекцией труда при Министерстве труда и социального развития.

c. оба варианта

Внеплановый инструктаж проводят:

a. перед выполнением разовых работ

b. при смене оборудования или технологического процесса

c. при приёме на работу

Какой категории женщин по ТК РФ запрещено работать в ночное время?

a. имеющим профессиональное заболевание

b. по возрастному ограничению после 45 лет

c. беременным, имеющим детей до 3-лет, детей инвалидов до 18-ти лет, инвалидов детства.

К материальной ответственности привлекаются:

a. работодатель

b. работник

c. работодатель и работник

В качестве материальной ответственности работник отвечает за недополученную прибыль:

a. отвечает полностью

b. отвечает частично

c. не несёт ответственности

Дисциплинарная ответственность предусматривает:

a. смещение с должности на нижестоящую должность с понижением з/п не более 5-х месяцев, или увольнение с работы

b. замечание, или выговор, или смещение на нижестоящую должность с понижением з/п не более 3-х месяцев

c. исправительные работы, или штраф.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультеты: Агрономический, Биотехнологии, Ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы, Инженерный, Технологического менеджмента, Экономики и менеджмента, Юридический
Кафедра общественных наук
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ РОССИЙСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОСТИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТА, СПЕЦИАЛИТЕТА

Направления подготовки/специальности	21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология; 36.05.01 Ветеринария; 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 35.03.06 Агроинженерия; 35.03.07 Технология производства и переработки с. х. продукции; 36.03.02 Зоотехния; 38.03.01 Экономика; 38.03.02 Менеджмент; 38.05.01 Экономическая безопасность; 40.03.01 Юриспруденция; 40.05.02 Правоохранительная деятельность.
Год начала подготовки	2023
Форма обучения	Очная, заочная, очно-заочная
Курс	1
Семестр	1
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Приказ от 11 апреля 2023 № 85/06 «Об утверждении ОПОП ВО (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры)»

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина «Основы российской государственности» включена в учебный план подготовки студентов первого курса для формирования системного и своевременного ответа на актуальные вызовы образовательной и социальной политики российского государства через формирование необходимых условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе общепринятых ценностей и норм поведения, а также через формирование у обучающихся развитого чувства гражданственности и патриотизма.

1.1. Нормативно-правовая основа

Нормативно-правовой основой рабочей программы дисциплины «Основы российской государственности» являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры";
- Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21.04.2023 года № МН-11/1516-ПК «О включении модуля «Основы российской государственности» с 01 сентября 2023 года;
- Федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования (бакалавриат, специалитет);
- Устав ФГБОУ ВО Горский ГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Горский ГАУ.

1.2. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи дисциплины:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, сила и ответственность, согласие и сотрудничество, любовь и доверие,

созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Основы российской государственности» включена в учебные планы ОПОП (бакалавриат, специалитет) в качестве дисциплины базовой части ОПОП (1 курс, 1 семестр).

Блок дисциплин: Б1. Дисциплины (модули).

Часть блока дисциплин: Обязательная часть.

Модуль дисциплин: Общеобразовательный модуль

Реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «История России», «Правоведение».

Освоение данной дисциплины необходимо для формирования у студентов развитого чувства гражданственности и патриотизма, развитию инициативы и общественной активности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты направлены на формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО и основной образовательной программой.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты по обучению дисциплине	Направление воспитательной работы
Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах	УК-5.5. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.6. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.7. Проявляет	*Знать:* - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как единство многообразия, сила и ответственность, согласие и сотрудничество, любовь и доверие, созидание и развитие), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; *Уметь:* - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;	- Гражданско-патриотическое воспитание; - духовно-нравственное воспитание; -развитие личности и профессиональная ориентация - содействие волонтерству и добровольчеству

		в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.8. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; -проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; *Владеть:* - навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.	

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов.

Виды учебной деятельности			
	Очная форма обучения	**Заочная форма обучения**	**Очно-заочная форма обучения**
Лекционные занятия	20	6	14
Практические занятия	32	14	22
Самостоятельная работа	20	52	36
Общая трудоемкость (включая промежуточную аттестацию) часов	72	72	72
	2 з.е.	2 з.е.	2 з.е.
Формы промежуточной аттестации	Зачет	Зачет	Зачет

4.2. Распределение трудоемкости по темам

№ п/п	**Наименование разделов, тем**	**Всего часов**								
		Очная форма обучения			**Заочная форма обучения**			**Очно-заочная форма обучения**		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Что такое Россия?									
1.	Россия: цифры и факты	2	2	2	2	-	6	2	4	4
2.	Россия: испытания и герои	2	4	2	-	2	4	-	2	2
	Раздел 2. Российское государство-цивилизация									
3.	Цивилизационный подход: возможности и ограничения	2	4	2	2	-	6	-	2	4
4.	Философское осмысление России	2	4	2	-	2	4	2	2	4

	как цивилизации									
	Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации									
5.	Мировоззрение и идентичность	2	4	2	-	2	4	2	2	4
6.	Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации	2	4	2	-	2	6	2	2	4
	Раздел 4. Политическое устройство России									
7.	Конституционные принципы и разделение властей	2	4	2	-	2	6	2	2	4
8.	Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы	2	2	2	-	2	4	2	2	4
	Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны									
9.	Актуальные вызовы и проблемы развития России	2	4	2	2	2	6	-	2	4
10.	Сценарии развития российской цивилизации	2	2	2	-	2	6	2	2	2
Всего часов:		**20**	**32**	**20**	**6**	**14**	**52**	**14**	**22**	**36**

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание дисциплины, структурированное по разделам (темам)

Наименование раздела (темы)	Содержание разделов (тем) дисциплины	Формируемые компетенции
Что такое Россия	**Современная Россия: цифры и факты, достижения и герои.** Географические факторы и природные богатства России. Население, культура, религии и языки. Российские регионы. Современное состояние. Выдающиеся персоналии («герои») Ключевые испытания и победы России, отразившиеся в её современной истории.	УК-5
	Многообразие российских регионов. Федеративное и этнонациональное разнообразие. География, ресурсы, экономика регионов России (Северный Кавказ).	УК-5
	Испытания и победы России Россия в Крымской войне 1853—1856 гг., Отечественной войне 1912 г и Первой мировой войне. Великая отечественная война (Битва за Кавказ).	УК-5
	Герои страны, герои народа Выдающиеся политические и государственные деятели, ученые, деятели культуры и выдающиеся образцы служения и самопожертвования во имя Родины (Северный Кавказ).	УК-5
Российское государство-цивилизация	**Цивилизационный подход: возможности и ограничения** Цивилизационный подход в социальных науках. Государство-нация и государство- цивилизация: общее и особенное. Особенности цивилизационного развития России: история многонационального (наднационального) характера общества, перехода от имперской организации к федеративной, межцивилизационного диалога за пределами России (и внутри неё).	УК-5
	Применимость и альтернативы цивилизационного подхода Формационный и цивилизационный подходы к изучению истории и общества. Цивилизация и культура. Теории локальных цивилизаций.	УК-5
	Философское осмысление России как цивилизации Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи. Исторические особенности формирования российской цивилизации. Россия в работах различных отечественных и зарубежных философов, историков, политиков, деятелей культуры.	УК-5
	Российская цивилизация в академическом дискурсе Проблема российской цивилизационной идентичности в политическом дискурсе. Тематика цивилизационной идентичности в Стратегии государственной национальной политики РФ на период до 2025г. Проблема цивилизационной идентичности в современной российской социогуманитарной науке.	УК-5
Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	**Мировоззрение и идентичность** Мировоззрение как функциональная система, его значение для человека, общества, государства. Мировоззренческая система российской цивилизации. Представление ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом	УК-5

	измерении и в контексте российского федерализма.	
	Ценностные вызовы современной политики Ценностные основания современной политики. Вызовы современности и ценностная перезагрузка. Ответы российского общества на внешние и внутренние ценностные вызовы современной политики.	УК-5
	Концепт мировоззрения в социальных науках Мировоззрение как целостная форма самосознания и мироотношения Концепт мировоззрения: междисциплинарность и смежные категории.	УК-5
	Системная модель мировоззрения Системный подход к пониманию мировоззрения. Феномен общественного сознания. Мировоззренческие традиции как фактор социокультурной преемственности.	УК-5
	Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации Самостоятельная картина мира и история особого мировоззрение российской цивилизации. Ценностные принципы (константы) российской цивилизации: единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие «Системная модель мировоззрения» («человек - семья - общество - государство - страна») и её репрезентации («символы - идеи и язык - нормы - ритуалы - институты»).	УК-5
	Ценности российской цивилизации Российская цивилизация как пространственно-временная реальность. Системная модель мировоззрения и её репрезентации в идентичности российской цивилизации. Ценностные принципы (многообразие, суверенность, согласие, доверие, созидание) и перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (стабильность, миссия, ответственность и справедливость)	УК-5
Политическое устройство России	**Мировоззрение и государство.** Понятие публичной власти, ее структура, особенности организации и принципы функционирования. Исторический опыт государственных инициатив в области мировоззрения. Влияние государства на мировоззрение в современных условиях.	УК-5
	Конституционные принципы и разделение властей. Основы конституционного строя России. Принцип разделения властей и демократия. Особенности современного российского политического класса. Генеалогия ведущих политических институтов. Уровни организации власти в РФ.	УК-5
	Власть и легитимность в конституционном преломлении. Понятие власти, легитимности и государства как политического института. Современная государственно- политическая организация российского общества. Многонациональность как основа федеративного устройства России.	УК-5

	Уровни и ветви власти. Принцип разделения властей как основа демократии. Институт президентства как ключевой элемент государственной организации страны.	УК-5
	Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы. Институт стратегического планирования и приоритеты долгосрочного развития страны. Государственные и национальные проекты, их значение.	УК-5
	Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие. Стратегические инициативы развития РФ на современном этапе развития. Стратегические приоритеты России в области технологического развития. Технологический суверенитет страны. Государственные и национальные проекты РФ в социальной сфере. Цифровая трансформация страны.	УК-5
Вызовы будущего и развитие страны	**Актуальные вызовы и проблемы развития России.** Глобальные тренды и особенности мирового развития. Техногенные риски, экологические вызовы и экономические шоки. Суверенитет страны и его место в сценариях перспективного развития мира и российской цивилизации. Стабильность, миссия, ответственность и справедливость как ценностные ориентиры для развития и процветания России.	УК-5
	Россия и глобальные вызовы. Определение понятий «вызовы», «риски», «сверхвызовы». Типология вызовов. Вызовы и риски в технологической сфере (технологический и цифровой разрыв, проблемы технологического и цифрового суверенитета, кибербезопасность). Климатические вызовы: взаимодействие человека и природы.	УК-5
	Внутренние вызовы общественного развития. Внутренние вызовы и противоречия в общественной системе Виды противоречий и вызовов. Ответы российского общества на внутренние вызовы общественного развития.	УК-5
	Сценарии развития российской цивилизации. Логика построения сценариев развития российской цивилизации (ценности - цели - проблемы - средства - результат). Движение к идеалам как основа сценария развития российской цивилизации. Человек в России будущего.	УК-5
	Образы будущего России. Понятие будущего и его применение в аксиологической парадигме изучения российской государственности. Варианты концепций будущего России. Место России будущего в мире.	УК-5
	Ориентиры стратегического развития. Роль и значение перспективных ценностных ориентиров российского цивилизационного развития (стабильность, миссия, ответственность и справедливость) в проектировании будущего. Ориентиры стратегического развития России сквозь призму национальных проектов. Роль молодежи в реализации стратегических ориентиров страны.	УК-5

5.2. Виды самостоятельной работы, трудоемкость и формируемые компетенции

Наименование разделов (тем)	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ч	Формируемые компетенции	Формы контроля
1. Что такое Россия?	Подготовка к тестированию	2	УК-5	Тестирование
	Подготовка к зачету	2	УК-5	Зачёт
	Итого	4		
2. Российское государство-цивилизация	Подготовка к тестированию	2	УК-5	Тестирование
	Подготовка к зачету	2	УК-5	Зачёт
	Итого	4		
3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Подготовка к тестированию	2	УК-5	Тестирование
	Подготовка к зачету	2	УК-5	Зачёт
	Итого	4		
4. Политическое устройство России	Подготовка к тестированию	2	УК-5	Зачёт
	Подготовка к зачету	2	УК-5	Тестирование
	Итого	4		
5. Вызовы будущего и развитие страны	Подготовка к тестированию	2	УК-5	Зачёт
	Подготовка к зачету	2	УК-5	Тестирование
	Итого	4		
	Итого	20		

Обучающиеся выполняют самостоятельную внеаудиторную работу в виде повторения пройденного материала по темам, изучения дополнительного материала по всем разделам, подготовки докладов для проведения семинаров, подготовки к выполнению кейсов и деловой игры, а также подготовки к итоговым тестам для промежуточной аттестации.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Критерии оценивания ответа студента в рамках устной формы текущей аттестации

Оценка	Критерии
«отлично»	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно.
«хорошо»	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.
«удовлетворительно»	Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
«неудовлетворительно»	Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

6.2. Критерии оценивания тестирования

Доля верных ответов	Оценка	Число рейтинговых баллов
0-50	2	0
51-65	3	2
66-80	4	4
81-100	5	6

6.3. Критерии оценивания реферата / проекта / эссе / письменной работы

Оценка	Критерии
«отлично»	Содержание работы соответствует тематике, документ оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями; работа имеет чёткую композицию и структуру, в тексте отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены, как минимум, сноски и ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен

	качественный анализ найденного материала, отсутствует некорректное заимствований.
«хорошо»	Содержание работы соответствует тематике; работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания, но есть погрешности в техническом оформлении; письменная работа имеет чёткую композицию и структуру; в тексте работы отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.
«удовлетворительно»	Содержание работы соответствует тематике; в целом работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания соответствующих текстов, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте работы; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, присутствуют единичные случаи незначительных по содержанию некорректных заимствований.
«неудовлетворительно»	Содержание работы соответствует тематике; в работе отмечены нарушения общих требований её написания; есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте письменной работы; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст фрагментарно представляет собой некорректные заимствования трудов других авторов.

6.4. Критерии оценивания ответа в рамках промежуточной аттестации (зачет)

Оценка	Общие критерии, определяющие оценку знаний
«зачтено» (компетенции освоены полностью)	теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
«незачтено» (компетенции не освоены)	теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

6.5. Дополнительные материалы оценивания для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Категории обучающихся	Виды дополнительных оценочных материалов	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушениями слуха	Тесты, письменные самостоятельные работы, вопросы к зачету, контрольные работы	Преимущественно письменная проверка
С нарушениями зрения	Собеседование по вопросам к зачету, опрос по терминам	Преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	Решение дистанционных тестов, контрольные работы, письменные самостоятельные работы, вопросы к зачету	Преимущественно дистанционными методами
С ограничениями по общемедицинским показаниям	Тесты, письменные самостоятельные работы, вопросы к зачету, контрольные работы, устные ответы	Преимущественно проверка методами, определяющимися исходя из состояния обучающеюся на момент проверки

6.6. Примерные контрольные задания или иные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Контрольные вопросы:

1. Многообразие российских регионов.
2. Испытания и победы России.
3. Герои страны, герои народа.
4. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода.
5. Российская цивилизация в академическом дискурсе.
6. Ценностные вызовы современной политики.
7. Концепт мировоззрения в социальных науках.
8. Системная модель мировоззрения.
9. Ценности российской цивилизации.
10. Мировоззрение и государство.
11. Власть и легитимность в конституционном преломлении.
12. Уровни и ветви власти.
13. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие.
14. Россия и глобальные вызовы.
15. Внутренние вызовы общественного развития.
16. Образы будущего России.
17. Сценарии развития российской цивилизации.

18. Ценностные вызовы современного российского общества.
19. Российское мировоззрение в региональной перспективе.
20. Ценностное начало в Основном законе: конституционное проектирование в современное мире.

6.7. Примерный перечень тестовых заданий

1. Действующая Конституция Российской Федерации была принята:
а) в 2020 г.
в) в 1993 г.
б) в 2000 г.
г) в 1995 г.

2. Что из перечисленного является целью государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей:

а) обеспечение их передачи от поколения к поколению;
б) противодействие распространению деструктивной идеологии;
в) формирование на международной арене образа Российского государства как хранителя и защитника традиционных общечеловеческих духовно-нравственных ценностей;
г) все варианты верны.

3. Какой из перечисленных органов не входит ни в одну из её ветвей?
а) Министерство просвещения;
б) Совет Федерации;
в) Президент РФ;
г) Правительство РФ.

4. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является:
а) парламент;
б) правительство;
в) президент;
г) многонациональный народ.

6.8. Примерный перечень вопросов для зачета

1. Роль экономических, географических, демографических и других факторов в образовании государства.
2. Цивилизационный подход в социальных науках.
3. Государство-нация и государство-цивилизация: общее и особенное.
4. Государство, власть, легитимность: понятия и определения.
5. Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи.
6. Исторические особенности формирования российской цивилизации.
7. Роль и миссия России в представлении отечественных мыслителей (П.Я. Чаадаев, Н.Я. Данилевский, В.Л. Цымбурский).
8. Мировоззрение как феномен.
9. Современные теории идентичности.
10. Системная модель мировоззрения («человек-семья-общество-государство-страна»).
11. Основы конституционного строя России.
12. Основные признаки и функции государства.
13. Форма государства и правления.
14. Правовое государство.
15. Общество, государство и право.
16. Гражданство РФ.
17. Федеративное устройство России.
18. Конституция – основной закон России – государства-цивилизации.

19. Современная Россия: ключевые социально-экономические параметры.
20. Российский федерализм.
21. Основные ветви и уровни публичной власти в современной России.
22. Традиционные духовно-нравственные ценности России.
23. Основы российской внешней политики (на материалах Концепции внешней политики и Стратегии национальной безопасности).
24. Россия и глобальные вызовы.
25. Природно-географические и социально-политические характеристики современной России.
26. Федеративное и этнонациональное разнообразие.
27. Ценностные принципы российского общества (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие).
28. Историко-политические основания российской цивилизаций (консерватизм, коммунитаризм, солидаризм, космизм).
29. Пентабазис: человек – семья – общество – государство – страна.
30. Онтологический, гносеологический, антропологический, телеологический, аксиологический компоненты мировоззрения.
31. Символическая политика.
32. Культурная и национальная политика.
33. Практики партнерства структур публичной власти с гражданским обществом.
34. Институт президентства как ключевой элемент государственной организации страны.
35. Современные государственные и национальные проекты.
36. Связь современных вызовов с дефицитами ценностных ориентиров.
37. Современные документы стратегического планирования.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Туфанов, Е. В. История России : учебник / Е. В. Туфанов, И. Н. Карпенко. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-9596-1875-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323468 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гуревич, П. С., Основы философии. : учебное пособие / П. С. Гуревич. — Москва : КноРус, 2023. — 478 с. — ISBN 978-5-406-10593-1. — URL: https://book.ru/book/945691 . — Текст : электронный.

3. Кирилина, Т. Ю., История мировых цивилизаций. Ч.2 : учебник / Т. Ю. Кирилина. — Москва : Русайнс, 2023. — 198 с. — ISBN 978-5-466-02216-2. — URL: https://book.ru/book/947440 (дата обращения: 26.07.2023). — Текст : электронный.

4. Кравченко, А. И., Политическая социология. : учебник / А. И. Кравченко. — Москва : КноРус, 2023. — 424 с. — ISBN 978-5-406-10707-2. — URL: https://book.ru/book/946272 . — Текст : электронный.

5. Василенко, И. А., Сравнительная политология : учебное пособие / И. А. Василенко. — Москва : КноРус, 2022. — 355 с. — ISBN 978-5-406-08935-4. — URL: https://book.ru/book/941778 . — Текст : электронный.

6. Региональная экономика. Федеральные округа России : учебник / В. Г. Глушкова, И. Н. Ильина, А. М. Луговской [и др.] ; под общ. ред. Е. Л. Плисецкого, Е. Е. Плисецкого. — Москва : КноРус, 2023. — 327 с. — ISBN 978-5-406-10602-0. — URL: https://book.ru/book/945984 . — Текст : электронный.

7.2. Дополнительная литература

1. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года» // Официальный интернет-портал правовой информации/pravo.gov.ru.

2. Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» // Официальный интернет-портал правовой информации/pravo.gov.ru.

3. Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» // Официальный интернет-портал правовой информации/pravo.gov.ru.

4. Основы российской государственности : учебно-методическое пособие / составитель О. Б. Истомина. — Иркутск : ИГУ, 2023. — 154 с. — ISBN 978-5-6049703-9-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343148 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Феномен российской идентичности: история, теория, практика : учебное пособие / Т. А. Булыгина, Н. А. Леонова, Е. В. Калинина [и др.] ; под редакцией Т. А. Булыгиной, Н. А. Леоновой. — Ставрополь : СГПИ, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-6045174-7-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193074 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ашхотов, Б. Г. Традиционная культура народов Северного Кавказа. Курс лекций : учебное пособие / Б. Г. Ашхотов. — Нальчик : СКГИИ, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-907499-50-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/267998 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гузынин, Н. Г. Перипетии и коллизии культуры и цивилизации в судьбе России : монография / Н. Г. Гузынин. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-9596-1892-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323531 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Клычников, Ю. Ю., Северный Кавказ в XIX- начале XX в.: военно-политические, экономические и социально-культурные процессы : учебное пособие / Ю. Ю. Клычников, С. С. Лазарян. — Москва : КноРус, 2023. — 330 с. — ISBN 978-5-406-10735-5. — URL: https://book.ru/book/948836— Текст : электронный.

8. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование лицензионного продукта	Лицензия (сроки действия)	Количество точек доступа
Microsoft Windows 7 Pro	неограничено	неограничено
Office 2007 Standard	неограничено	неограничено
Microsoft Windows Server 2008R2	неограничено	неограничено
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	май 2021	700
«Интернет контроль сервер (ИКС)» — интернет-шлюз	неограничено	1
MySQL	неограничено	неограничено
Moodle 3.8	неограничено	неограничено
Microsoft SQL Server 2012 Express	неограничено	неограничено
Oracle VM VirtualBox 6	неограничено	неограничено
Планы МИНИ ВПО+СПО	неограничено	неограничено
ABBYY FineReader 9	неограничено	5
Corel Draw X4	неограничено	1
AdobePhotoshop CS4	неограничено	1
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	31.10.2023	неограничено

9. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

9.1. Электронные библиотеки

Наименование ресурса	Адрес ресурса
Электронный каталог ФГБОУ ВО Горский ГАУ	http://78.110.147.2:99/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=GGAU&P21DBN=GGAU
eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Национальная электронная библиотека	https://rusneb.ru/search/extended/
Русская виртуальная библиотека	https://rvb.ru/about/general.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) ФГБУ «РГБ»	https://rusneb.ru/search/extended/

9.2. Электронно-библиотечные системы по подписке

Наименование ресурса	Адрес ресурса
Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	https://book.ru/book/new
Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «ИНФРА-М»	http://znanium.com

9.3. Федеральные образовательные ресурсы

Наименование ресурса	**Адрес ресурса**
Министерство образования и науки Российской Федерации	https://minobrnauki.gov.ru/?&/
Федеральный портал «Российское образование»	https://www.edu.ru/
Портал Федеральных образовательных стандартов высшего образования	https://fgosvo.ru/
Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования | Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки	https://obrnadzor.gov.ru/gosudarstvennye-uslugi-i-funkczii/7701537808-gosfunction/acts_list2021/mandatory_requirements_2021/fgos_spo/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Управление Федеральной службы государственной статистики по Северо-Кавказскому федеральному округу — Республика Северная Осетия - Алания	https://26.rosstat.gov.ru/folder/23786
Россия — страна возможностей	https://rsv.ru/
Российский тестовый консорциум	http://testcons.ru/

10. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

10.1. Материально-технические условия

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования
Аудитории для проведения лекционных занятий	
Учебная аудитория	Интерактивная доска, учебная мебель (столы и стулья для обучающихся), стол, стул преподавателя. технические средства обучения: персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, колонки)
Аудитории для проведения практических занятий	

Аудитория для практических занятий	Доска, учебная мебель, стол, стул преподавателя, технические средства обучения: персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, колонки)
Помещения для самостоятельной работы	
Учебная аудитория, Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Горского ГАУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно- образовательную среду вуза.
Аудитория для проведения промежуточной аттестации	
Учебная аудитория	Интерактивная доска, учебная мебель (столы и стулья для обучающихся), стол, стул преподавателя, персональные компьютеры для обучающихся технические средства обучения: персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, колонки)

11. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках преподавания дисциплины, наряду с классическими образовательными методиками, предполагающими обращение к таким формам работы, как лекции, семинары и коллоквиумы, необходимо и возможно использовать следующие образовательные технологии:

- обращение к мультимедийному образовательному порталу «ДНК России»;
- открытые лекции, проблемные лекции и публичные дискуссии по разделам дисциплины и отдельным тематическим рубрикам её содержания;
- проведение сопроводительных научных конференций и олимпиад, связанных с тематикой дисциплины;
- прикладные мастерские (воркшопы) для совершенствования конкретных и специализированных навыков, в т.ч. в области политической грамотности, развития коммуникативных способностей, овладения переговорными техниками и пр.;
- деловые игры, работа с кейсами (кейс-стади) и техники сценарного моделирования;
- квесты, квизы, иные формы интерактивной работы по принципу викторины и интеллектуального конкурса;
- студенческие дебаты, «печа-куча»;
- анализ литературы и правовых актов, работа с источниками;
- доклады, «мозговой штурм» и проектная деятельность студентов;
- иммерсивные представления, спектакли, игры и перформансы, в т.ч. за пределами образовательных учреждений и организаций, - при содействии институтов культуры, просвещения, науки и образования;
- просмотр актуальных обучающих и художественных видеоматериалов, в т.ч. специально спроектированных для преподавательских целей квалифицированными профессионалами в области социального знания.

12. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение обучающимся дисциплины «Основы российской государственности» предполагает посещение лекций, практических занятий: устный опрос, выполнение тестовых заданий, выступление с презентациями и докладами на семинарах-дискуссиях, выполнение кейсов и участие в деловых играх.

По дисциплине проводятся следующие виды лекций: лекция презентация – лекция информационного характера, предполагающая объяснения преподавателя с иллюстративным изложением материала; лекция с элементами обратной связи – лекция, на которой преподаватель производит изложение учебного материала, используя краткие ответы на вопросы, как правило, в начале лекции или в начале какого-либо раздела лекции, и групповое обсуждение отдельных «проблемных» мест, что предполагает подготовку и самостоятельное изучение обучающимися теоретического материала по заявленной преподавателем теме.

В процессе изучения учебной дисциплины «Основы российской государственности» обучающиеся устно отвечают на вопросы, выполняют тесты, выступают с докладами на семинаре-дискуссии, выполняют кейсы и участвуют в деловых играх, что является элементами текущего контроля и оцениваются преподавателем. Полученные результаты учитываются при выставлении зачета.

Освоение дисциплины предполагает выступление с докладом на семинаре дискуссии, устный опрос и тестирование во время контактной работы с преподавателем либо в часы самостоятельной работы. Выполненные доклады и тестовые задания сдаются на проверку преподавателю одним из следующих способов: сохранение в электронной информационно-образовательной среде, отправка преподавателю по e-mail. Отдельные виды работ могут быть проверены преподавателем непосредственно в аудитории.

Для закрепления приобретенных знаний, умений и навыков, для развития способностей к самообучению в дисциплине предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа

может выполняться обучающимся дома или в аудиториях университета, оснащенных необходимым техническим и программным обеспечением, доступом к ЭИОС и ЭБС. Для успешного выполнения самостоятельной работы обучающемуся рекомендуется заранее ознакомиться с перечнем заданий. Подготовка к лекциям предполагает: систематическое чтение конспектов лекций, учебников и источников дополнительной литературы; работу со справочниками и нормативными документами.

Подготовка к тестированию предполагает: чтение конспекта лекций, учебников и источников дополнительной литературы для поиска ответов на примерные вопросы теста; составление плана и/или тезисов ответов. Преподаватель во время аудиторных занятий заранее обсуждает с обучающимися задание самостоятельной работы и порядок ее сдачи. Консультации по выполнению самостоятельных работ, обсуждение отметок и допущенных ошибок, защита отдельных видов самостоятельных работ осуществляется во время КСР на кафедре управления и связей с общественностью или в аудитории по расписанию.

Консультации преподавателя по выполнению самостоятельной работы могут осуществляться посредством асинхронного (почта, ЭИОС) и синхронного (zoom, сети) коммуникационного взаимодействия по предварительной договоренности с преподавателем. Выполняемые самостоятельные работы являются элементами текущего контроля и оцениваются преподавателем. Полученные отметки учитываются при выставлении экзамена. Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Основы российской государственности» выступает зачет в 1 семестре. К зачету допускаются обучающиеся которые прошли успешно итоговое тестирование. Зачет выставляется по результатам устного ответа на два вопроса. Критерии промежуточной аттестации по зачету озвучиваются преподавателем на первых занятиях по дисциплине.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	Не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ -*2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	Категория общепрофессиональных компетенций	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.4 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин, методы математического анализа и моделирования для решения стандартных задач, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать: основные источники поиска профессиональной информации для идентификации проблем в области технологии продукции и организации общественного питания	
				Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	
				Владеть: навыками и осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных с целью решения технических и технологических проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _144_, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	18	6
Лабораторные занятия	18	6
Самостоятельная работа	108	132
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов 144.					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Раздел 1. Теоретические основы химии	6	8	45	2	2	54
1.1.	Тема 1. Введение в химию неорганическую. Основные понятия и законы стехиометрии	2	4	15	2	2	18
1.2.	Тема 2. Строение атома. Периодический закон Д.И. Менделеева в свете теории строения атома	2	2	15			18
1.3.	Тема 3. Природа химической связи и строение молекул	2	2	15			18
	Раздел 2. Энергетика и кинетика химических процессов. Классификация химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции.	8	4	30	4	2	36
2.1.	Тема 4. Энергетика и кинетика химических процессов, химическое равновесие	4	2	15	2	2	18
2.2.	Тема 5. Классификация и механизмы химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции.	4	2	15	2		18
	Раздел 3. Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы. Растворы. Комплексные соединения. Комплексообразование в растворах.	4	6	33		2	42
3.1.	Тема 6. Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы. Растворы.	2	4	18		2	24
3.2.	Тема 7. Комплексные соединения. Комплексообразование в растворах.	2	2	15			18
	Итого	18	18	108	6	6	132

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Теоретические основы химии

Тема 1. Введение. Основные понятия и законы стехиометрии. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Предмет, цели и задачи химии. Роль химии в системе естественных наук и их взаимосвязь. Химия – отражение всех законов диалектики. Основные направления химизации тяжелой и легкой индустрии. Основные понятия и законы стехиометрии. По данной теме предусмотрено выполнение двух лабораторных работ: «Техника безопасности и правила работы в химической лаборатории. Химическая посуда. Основные классы и номенклатура неорганических соединений, их классификация, химические свойства, способы их получения» и «Основные законы стехиометрии. Химический эквивалент элемента. Закон эквивалентов. Определение эквивалентной массы магния методом вытеснения водорода». Вопросы для самостоятельной работы студентов: Основные классы и номенклатура неорганических соединений: *а)* простые: металлы, неметаллы, благородные газы, их физические и химические свойства; *б)* сложные: оксиды, кислоты, основания, соли, их номенклатура, химические свойства, способы получения. Основные понятия и законы стехиометрии. Роль русских, советских и зарубежных ученых в развитии химии.

Тема 2. Строение атома. Периодический закон Д.И. Менделеева в свете теории строения атома. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Развитие представлений о сложности структуры атома. Начала квантовой механики. Корпускулярно - волновой дуализм. Квантовые числа, спин электрона. Принцип Паули, правило Хунда, принцип наименьшей энергии. Энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность. Периодический закон Д.И. Менделеева в свете теории строения атома. По теме предусмотрена лабораторная работа, позволяющая провести анализ и изучить вопросы: Строение атома. Периодический закон в свете теории строения атома. Реакционная способность химических элементов в составе простых и сложных веществ. Самостоятельная работа студентов: Модели строения атома: а) В. Томсона и Д.Томсона; б) Х. Нагаоки; в) Э. Резерфорда; г) Н. Бора. Постулаты Бора.

Тема 3. Природа химической связи и строение молекул. На лекции рассматриваются вопросы: Химическая связь, условия ее образования, виды химической связи. Ковалентная неполярная и полярная связь: а) механизмы образования ковалентной связи; б) свойства ковалентной связи. Ионная, металлическая, водородная связи. Биологическая роль водородной связи. На лабораторной работе проводится анализ природы химической связи и строение молекул: а) химическая связь, условия ее образования, виды химической связи. Ковалентная неполярная и полярная связь: а) механизмы образования ковалентной связи; б) свойства ковалентной связи. Ионная, металлическая, водородная связи. Биологическая роль водородной связи. На самостоятельную работу студентов предусмотрено и вынесено изучение следующих вопросов: Гибридизация атомных орбиталей. Типы связей: σ и π. Гибкость биомолекул – результат вращения вокруг σ – связи. Межмолекулярные силы взаимодействия.

Раздел 2. Энергетика и кинетика химических процессов. Классификация химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции.

Тема 4. Энергетика и кинетика химических процессов, химическое равновесие. В рамках материала, изучаемого на двух лекциях, рассматриваются следующие вопросы: Классификация термодинамических систем. Скорость химических реакций в гомогенной и гетерогенной системах. Факторы, влияющие на скорость химических реакций: природа реагирующих веществ и условия протекания химических реакций, концентрация, температура, давление, катализаторы. Катализ. Необратимые и обратимые процессы. Химическое равновесие. Принцип Ле – Шателье. Влияние концентрации, температуры и давления на смещение химического равновесия. По данной теме, предусмотрено проведение лабораторной работы, позволяющей проанализировать и изучить: энергетику и кинетику химических процессов; зависимость скорости химических реакций от природы реагирующих веществ, концентрации, температуры, катализатора; химическое равновесие, принцип Ле-Шателье; влияние концентрации, температуры и давления на смещение химического равновесия. Вопросы для самостоятельной работы студентов: Понятия об энтальпии, внутренней энергии и энтропии. Закон Гесса и следствие из него, энергия Гиббса, направленность химических реакций.

Тема 5. Классификация и механизмы химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции. В рамках материала, изучаемого на двух лекциях, рассматриваются следующие вопросы: Классификация и механизмы химических реакций. Современная теория окислительно - восстановительных реакций. Процессы окисления, восстановления, важнейшие восстановители, окислители, эквиваленты восстановителя, окислителя. Методы составления окислительно–восстановительных реакций. По теме предусмотрено выполнение лабораторной работы, позволяющей провести анализ и изучить вопросы: Классификация химических реакций, ОВР. Методы составления уравнений окислительно - восстановительных реакций. Самостоятельная работа студентов: Классификация окислительно – восстановительных реакций. Эквиваленты восстановителя и окислителя. Влияние среды на характер протекания окислительно – восстановительных реакций. Биохимическая роль ОВР.

Раздел 3. Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы. Растворы. Комплексные соединения. Комплексообразование в растворах.

Тема 6. Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы. Растворы. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Гетерогенные дисперсные системы: а) взвеси: суспензии и эмульсии; б) коллоидные. Гомогенные дисперсные системы – растворы, общая характеристика растворов: а) концентрация растворов; б) ненасыщенные, насыщенные, пересыщенные растворы, в) растворимость веществ. По изучаемой теме, предусмотрено проведение двух лабораторных работ: «Растворы. Концентрация растворов. Способы выражения концентрации растворов. Приготовление растворов, заданной концентрации»; «Водородный показатель. Гидролиз солей. Типы гидролиза. Определение характера гидролиза. Влияние температуры на степень гидролиза». Вопросы для самостоятельной работы студентов: Физическая и химическая теория растворов. Основы теории электролитической диссоциации: а) степень электролитической диссоциации, сильные и слабые электролиты. Диссоциация кислот, оснований и солей; в) ионные уравнения реакций. Буферные системы, их биологическая роль. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Гидролиз солей, типы гидролиза.

Тема 7. Комплексные соединения. Комплексообразование в растворах. На лекции рассматриваются следующие вопросы: Соединения первого и высшего порядка. Основные положения координационной теории А. Вернера. Природа химических связей в комплексах. Диссоциация комплексных соединений. Константа устойчивости комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Значение комплексных соединений. По теме предусмотрено выполнение лабораторной работы, позволяющей провести анализ и изучить: «Комплексные соединения. Соединения первого и высшего порядка. Диссоциация двойной соли. Сравнение устойчивости солей железа. Получение комплексных катионов и анионов. Влияние концентрации растворов на комплексообразование. Диссоциация комплексных ионов». Самостоятельная работа студентов: Значение комплексных соединений. Классификация, диссоциация и номенклатура комплексных соединений.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ахметов, Н. С. Общая и неорганическая химия: учебник / Н. С. Ахметов. — 11-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 744 с. — ISBN 978-5-8114-4698-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130476. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Глинка, Н.Л. Общая химия [Текст]: учебное пособие для студентов нехимических специальностей высших учебных заведений— (бакалавриат). /Н.Л. Глинка— Москва: КноРус, 2019. — 748 с.— ISBN 978-5-406-07190-8. — URL: https://book.ru/book/931816 — Текст: электронный.

3. Егоров, В. В. Общая химия: учебник / В. В. Егоров. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-3072-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102216 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Коровин, Н.В. Общая химия. [Текст]: учебное пособие для вузов/Н. В. Коровин. - 15-е изд.- М.: Академия. - 2014.-496 с. - ЭБС «ЛАНЬ» ISBN 978-5-4468-1461-9.

5. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-1736-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/104946. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сироткин, О.С. Химия: учебник / Сироткин О.С. — Москва: КноРус, 2019. — 363 с.— (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06688-1.— URL: https://book.ru/book/930225 — Текст : электронный.

7. Цагараева, Э.А., Кубатиева, З.А. Химия. [Текст]: учебное пособие для студентов нехимических специальностей высших учебных заведений— (бакалавриат). / Э.А. Цагараева, З.А. Кубатиева 3-е изд., перераб. и доп. - Владикавказ: ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». - 2022. - 279 с.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

8. Аналитическая химия. Химический анализ: учебник / И. Г. Зенкевич, С. С. Ермаков, Л. А. Карцова [и др.]; под редакцией Л. Н. Москвина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3460-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-

библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123662 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Ахметов, Н. С. Лабораторные и семинарские занятия по общей и неорганической химии: учебное пособие / Н. С. Ахметов, М. К. Азизова, Л. И. Бадыгина. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1716-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/50685 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Вершинин, В. И. Аналитическая химия: учебник / В. И. Вершинин, И. В. Власова, И. А. Никифорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4121-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115526 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Глинка, Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии: учебное пособие / Глинка Н.Л. и др. — Москва: КноРус, 2019. — 240 с. — ISBN 978-5-406-07195-3. — URL: https://book.ru/book/932528 — Текст: электронный.

12. Химическая технология неорганических веществ: учебное пособие / Т. Г. Ахметов, В. М. Бусыгин, Л. Г. Гайсин, Р. Т. Ахметова; под редакцией Т. Г. Ахметова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 452 с. — ISBN 978-5-8114-3882-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119611 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6
5	Антивирус Касперский

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф
6. ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Лекционные занятия	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет", доска настенная, рабочее место преподавателя.Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью, модели кристаллических структур; набор моделей атомов со стержнями для составления моделей молекул, деревянные модели кристаллов; дифрактограммы веществ; таблицы Гиллера; числовые ключи Ханаваля; алфавитный указатель; рентгеновская картотека JCPDS.
Лабораторные занятия	Лабораторная мебель на 15 посадочных мест; рабочее место преподавателя; доска меловая 1шт.; весы ВЛКТ-500; вытяжной шкаф; сушильный шкаф; микроскоп МБС-10; весы НВ-600 М; электроплитка; таблица Д.И. Менделеева; сушильный шкаф СНОЛ; штативы для пробирок, набор лабораторной посуды, набор реактивов, спиртовки, держатели для пробирок, для выполнения лабораторных работ; лабораторий, имеющие стенд «Таблица Менделеева», вытяжной шкаф, электроплитка, спиртовки, фотоэлектроколориметр - КФК-3, электронные весы, штативы для титрования, доска настенная, химическая посуда, рабочее место преподавателя. Химическая лабораторная посуда: мерные колбы, мерные цилиндры, мерные пробирки, мензурки, бюретки, конически и круглые колбы, капельне и мерные пипетки, мерные стаканы, стеклянные палочки, воронки, спиртовые горелки. Лаборатории оборудованы пробиркодержателями, часовыми стеклами, эксикаторами, тиглями и бюксами. В лаборатории: полный набор, необходимых реактивов: кислот, щелочей, солей, содержащих катионы I-V аналитических групп и анионы I-III аналитических групп, природных минералов, индикаторов, дистиллированная вода, аналитические весамы «Pioneer»; технохимические весы; электронными весами для взвешивания сыпучих материалов; барометром.
Самостоятельная работа	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к экзамену:

1. Основы атомно - молекулярного учения.
2. Вещества простые и сложные. Аллотропные модификации элемента.
3. Основные законы стехиометрии:
    - закон сохранения массы веществ и энергии;

- закон постоянства состава;
- закон Авогадро, следствия из закона;
- закон кратных отношений;
- закон объемных отношений;
- закон эквивалентов.

4. Основные классы и номенклатура неорганических соединений: *простые:* металлы, неметаллы, благородные газы, их физические и химические свойства, способы получения; *сложные: оксиды и пероксиды*, их классификация, номенклатура, свойства, способы получения; *основания*, их классификация, номенклатура, свойства, способы получения; *кислоты,* их классификация, номенклатура, свойства, способы получения; *соли*, их классификация, номенклатура, свойства, способы получения.

5. Сложность структуры атома: открытие катодных лучей, открытие рентгеновских лучей, открытие явления радиоактивности.

6. Модели строения атома: электронно-ионная - У.Томсона, Д.Томсона; планетарная - Х. Нагаоки; ядерная - Э.Резерфорда; квантовая - Н.Бора, постулаты Бора.

7. Начала волновой механики: корпускулярно-волновой дуализм, уравнение Луи де Бройля.

8. Характеристики четырех квантовых чисел: а) главного, б) орбитального, в) магнитного, г) спинового.

9. Многоэлектронные атомы: принцип Паули, правило Хунда, принцип наименьшей энергии. (Конкретные примеры их использования).

10. Электронная емкость энергоуровней и энергоподуровней. Электронные конфигурации и электронно-структурные схемы атомов.

11. Энергия ионизации атома, сродство к электрону, электроотрицательность, атомные и ионные радиусы, их изменение в периодах и группах.

12. Периодический закон и периодическая система в свете теории строения атома.

13. Условия образования химической связи. Виды химических связей.

14. Методы валентных связей. Ковалентная связь: неполярная и полярная связь.

15. Механизмы образования ковалентной связи:
- за счет неспаренных электронов невозбужденных атомов;
- за счет неспаренных электронов возбужденных атомов;
- по донорно-акцепторному механизму.

16. Свойства ковалентной связи.

17. Гибридизация атомных электронных орбиталей. Типы связи (δ и π).

18. Ионная связь.

19. Металлическая связь.

20. Водородная связь, ее биологическая роль.

21. Межмолекулярные силы взаимодействия.

22. Энергетика химических процессов:
- классификация термодинамических систем;
- понятие об энтальпии и внутренней энергии;
- реакции экзотермические и эндотермические, тепловой эффект химической реакции;
- закон Гесса и следствие из него, термохимические уравнения реакций;
- стандартные теплоты образования и сгорания веществ;
- понятия об энтропии и энергии Гиббса.

23. Кинетика химических процессов и химическое равновесие:
- скорость химической реакции в гомогенной и гетерогенной системах;
- факторы, влияющие на скорость химической реакции;
- основной закон химической кинетики - закон действующих масс, константа
- скорости химической реакции;

- влияние температуры на скорость химической реакции, правило Вант-Гоффа, температурный коэффициент химической реакции, энергия активации, уравнение С. Аррениуса;
- катализ, ферменты-катализаторы биохимических процессов;
- состояние динамического химического равновесия реакции, константа равновесия;
- принцип Ле-Шателье;
- влияние концентрации, температуры и давления на смещение химического равновесия.

24. Классификация химических реакций.
25. Современная теория окислительно-восстановительных реакций:
    - процессы окисления, восстановления, восстановители, окислители,
    - степень окисления, эквиваленты восстановителя и окислителя;
    - методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций;
    - влияние среды на характер протекания ОВР;
    - классификация окислительно-восстановительных реакций;
    - биологическая роль окислительно-восстановительных реакций.
26. Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы.
27. Классификация дисперсных систем: а) гетерогенные (грубодисперсные - взвеси: суспензии и эмульсии; высокодисперсные – коллоидные); б) гомогенные (истинные растворы);
28. Растворы, общая характеристика растворов.
29. Концентрация растворов, способы выражения концентрации растворов.
30. Растворимость веществ, кривые растворимости. Закон Генри;
31. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.
32. Основы физико-химической теории растворов.
33. Основы теории электролитической диссоциации.
34. Степень диссоциации, сильные и слабые электролиты.
35. Диссоциация кислот, оснований, солей.
36. Ионные уравнения реакций.
37. Ионное произведение воды, водородный показатель.
38. Буферные растворы их биологическое значение.
39. Гидролиз солей, типы гидролиза, константа и степень гидролиза.
40. Теория строения комплексных соединений А.Вернера.
41. Природа химической связи в комплексах.
42. Классификация и изомерия комплексных соединений.
43. Диссоциация комплексных соединений.
44. Номенклатура комплексных соединений.
45. Значение комплексных соединений.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Тестовые задания на тему: «Основные классы и номенклатура неорганических соединений»

1. При взаимодействии железа с разбавленной соляной кислотой ($Fe + HCl \rightarrow$) образуется:
    1) $FeCl$
    2) $FeCl_2$
    3) $FeCl_3$
    4) $FeCl_5$
2. Электролиты, состоящие из ионов водорода и кислотных остатков, называют:
    1) оксидами
    2) кислотами

3) солями
4) основаниями

3. Формула хлорида цинка:
   1) $ZnCl_3$
   2) Zn_2Cl
   3) $ZnCl_2$
   4) Zn_2Cl_3
4. Соли, содержащие катион водорода, называют:
   1) средними
   2) кислыми
   3) основными
   4) комплексными
5. Хорошо растворимые в воде основания называют:
   1) солями
   2) индикаторами
   3) щелочами
   4) кислотами
6. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +4 - это:
   1) SO_2
   2) SO_3
   3) P_2O_5
   4) Na_2O
7. Какая, из перечисленных кислот, соответствует формуле HBr?
   1) бромоводородная
   2) кремниевая
   3) серная
   4) хлорная
8. Средние соли угольной кислоты называются:
   1) хлоридами
   2) сульфатами
   3) карбонатами
   4) гидрокарбонатами
9. Соли NaH_2PO_4 и Na_2HPO_4 называются:
   1) основными
   2) комплексными
   3) кислыми
   4) средними
10. Какая, из указанных схем реакций, приведёт к образованию угарного газа CO?
    1) $C + H_2 \rightarrow$
    2) $C + H_2O \rightarrow$
    3) $C + O_2 \rightarrow$
    4) $CH_4 + O_2 \rightarrow$
11. С каким из указанных веществ, взаимодействует ортофосфорная кислота?
    1) Ba
    2) HNO_2
    3) CO_2
    4) H_2SiO_3
12. Если отделить в формуле кислоты водород, то остаётся часть, называемая?
    1) оксидом
    2) кислотным остатком
    3) анионом
    4) кислотный оксид
13. Укажите ряд, состоящий только из оксидов:

1) $CuSO_4$; P_2O_5; NaOH; N_2O_5; Cs_2O
2) CaO; Fe_2O_3; SiO; N_2O; TiO_2
3) CuO; H_2O; HCl; $CaCl_2$; Al_2O_3
4) $FeCl_3$; Cr_2O_3; NaOH; H_2SO_4; SrO

14. Вещество, химическая формула которого $Al_2(SO_4)_3$, называют:
1) сульфатом алюминия
2) сульфидом алюминия
3) сульфитом алюминия
4) гидросульфатом алюминия

15. С каким, из указанных веществ, взаимодействует калий?
1) HCl
2) CO_2
3) $Ba(OH)_2$
4) P_2O_5

16. Какое, из приведённых уравнений, является реакцией нейтрализации?
1) $KOH + HCl \rightarrow KCl + H_2O$
2) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2$
3) $2HgO \xrightarrow{t^\circ} 2Hg + O_2\uparrow$
4) $FeCl_2 + NaOH = Fe(OH)_2\downarrow + 2NaCl$

17. С каким, из указанных веществ, реагирует натрий:
1) Cs_2O
2) SO_2
3) H_2O
4) $Fe(OH)_2$

18. Какое, из указанных веществ, взаимодействует с водой?
1) CaO
2) SiO_2
3) ZnO
4) CuO

19. Ряд химических формул, который состоит только из формул солей - это:
1) $FeCl_3$; Na_2HPO_4; Na_2SO_4; $K_2SO_4 \cdot Al_2(SO_4)_3 \cdot 24H_2O$; $Na_3[Co(NO_2)_6]$
2) HNO_3; $Ca(OH)_2$; $FeSO_4$; $CaCl_2 \cdot Ca(NO_3)_2$; NaH_2PO_4;
3) HCl; BaO; $Ba(OH)_2$; $Al_2(SO_4)_3$; $CuCl_2$
4) CuO; H_2O; HCl; $Fel_2(SO_4)_3$; $BaHPO_4$

20. Гидроксиды, которые в растворе одновременно образуют и катионы водорода H^+ и гидроксид-ионы OH^-, называются:
1) нейтральными
2) амфотерными
3) кислотными
4) растворимыми

21. Общая формула нитрата, образованного химическим элементом №12 (Mg), имеет вид:
1) $Mg(NO_3)_3$
2) $Mg(NO_3)_2$
3) Mg_3NO_3
4) $Mg_2(NO_3)_2$

22. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +6 - это:
1) SO_2
2) SO_3
3) Fe_2O_3
4) N_2O_5

23. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:
1) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO;

2) V_2O_5; CrO_3; FeO_3; Mn_2O_7; SO_3; N_2O_5; SO_3
3) Na_2O; Al_2O_3; CO_2; Mn_2O_7; SnO_2; Fe_2O_3; ZnO
4) CaO; Fe_2O_3; SiO; CrO; Cl_2O_7; SO_3; K_2O

24. Отношение числа атомов Al:O в оксиде алюминия равно:
1) 1:3
2) 2:3
3) 3:2
4) 3:1

25. Сколько молекул ортофосфорной кислоты образуется при взаимодействии оксида фосфора(V) с водой $H_2O + P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$?
1) две
2) три
3) одна
4) четыре

26. Какие пары соединений не могут реагировать между собой?
1) CaH_2 и H_2O
2) Na_2O и SO_3
3) CO_2 и SO_2
4) BaO и H_2O

27. Карбонат калия реагирует в растворе с веществами ряда:
1) CO_2; SO_3; H_3PO_4,NaOH, $BaCl_2$
2) $BaCl_2$; HNO_3; H_2O; $Ca(NO_3)_2$; HCl
3) CO; KOH; HCl; H_2O;; N_2O
4) HCl; BaO; $Ba(OH)_2$; SiO; SiO_2

28. Средние соли серной кислоты называются:
1) сульфонами
2) сульфидами
3) сульфатами
4) сульфитами

29. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать:
1) $SO_3 + H_2O\rightarrow$
2) $SiO_2 + H_2O\rightarrow$
3) $BaO + H_2O\rightarrow$
4) $Na_2O + H_2O\rightarrow$

30. Укажите, какой ряд состоит только из амфотерных гидроксидов:
1) $Mn(OH)_2$; $Cr(OH)_2$; $Cu(OH)_2$; $AgOH$; $NaOH$
2) $Sn(OH)_2$; $Pb(OH)_2$; $Cr(OH)_3$; $Zn(OH)_2$; $Al(OH)_3$
3) $Al(OH)_3$; KOH; $Mg(OH)_2$; $Fe(OH)_3$; $CsOH$
4) $Ca(OH)_2$; $Ba(OH)_2$; $Fe(OH)_3$; $Be(OH)_2$; $Cd(OH)_2$

31. Сколько молекул воды образуется в результате реакции между гидроксидом калия и серной кислотой ($KOH + H_2SO_4\rightarrow$)?
1) одна
2) две
3) три
4) четыре

32. Какую из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида алюминия?
1) $Al_2O_3 + H_2O \rightarrow$
2) $AlCl_3 + NaOH_{(избыток)} \rightarrow$
3) $AlCl_3 + NaOH_{(недостаток)}\rightarrow$
4) $Al_2O_3 + NaCl \rightarrow$

33. Средние соли кремниевой кислоты называются:

1) карбонатами
2) иодидами
3) силикатами
4) гидросиликатами

34. Соединение – $(CuOH)_2CO_3$ – (гидроксокарбонат меди, малахит) относится к классу:
1) кислых солей
2) основных солей
3) двойных солей
4) средних солей

35. Приливание кислоты к растворам солей натрия в некоторых случаях может помочь их определению. Какую соль нельзя определить таким способом?
1) Na_2S
2) Na_2CO_3
3) Na_2SO_4
4) Na_2SO_3

36. Какая, из перечисленных кислот, называется ортофосфорной?
1) H_3PO_4
2) $H_4P_2O_7$
3) HPO_3
4) $H_3P_2O_3$

37. Сложные вещества, состоящие из атомов водорода, способных замещаться атомами металлов и кислотных остатков, называются:
1) оксидами
2) кислыми солями
3) кислотами
4) основаниями

38. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать?
1) $CuO + H_2O \rightarrow$
2) $Rb_2O + H_2O \rightarrow$
3) $SO_3 + H_2O \rightarrow$
4) $CaO + H_2O \rightarrow$

39. Среди перечисленных солей, указать нитрат кальция:
1) $Ca(NO_3)_3$
2) $CaNO_3$
3) $Ca(NO_3)_2$
4) $Ca(NO_2)_3$

40. Кислые соли серной кислоты называются:
1) сульфаты
2) гидросульфиты
3) гидросульфаты
4) сулифитами

41. Укажите ряд, содержащий только основные оксиды:
1) K_2O; Cu_2O; FeO; Na_2O; BaO
2) Al_2O_3; CuO; SrO; SiO_2; P_2O_5
3) SO_3; SiO_2; Fe_2O_3; Cr_2O_3; BeO
4) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO

42. Какой из оксидов реагирует с водой?
1) SiO_2
2) CuO
3) BaO
4) ZnO

43. Если в формуле кислоты мысленно отделить водород, то остаётся часть, называемая:

1) кислотным остатком
2) катионом
3) оксидом
4) кислотным оксидом

44. Какого состава образуется осадок при взаимодействии растворов солей Na_3PO_4 и $Ca(NO_3)_2$?
1) $CaPO_4$
2) $NaNO_3$
3) $Ca_3(PO_4)_2$
4) $Ca_2(PO_4)_3$

45. Сложные вещества, состоящие из катионов металлов и гидроксид-ионов, называют:
1) солями
2) кислотами
3) основаниями
4) основными оксидами

46. Соли, содержащие гидроксид-анион, называют:
1) средними
2) основными
3) кислыми
4) комплексными

47. С какими, из перечисленных веществ, реагирует соляная кислота?
1) Zn
2) Cu
3) Pt
4) H_2

48. Сложные вещества, в которых атомы металла связаны с кислотными остатками, называют:
1) оксидами
2) кислотами
3) солями
4) основаниями

49. С каким, из указанных соединений, реагирует барий?
1) H_2O
2) KOH
3) CO
4) BaO

50. Отношение числа атомов Cr:O в оксиде хрома равно:
1) 2:3
2) 3:2
3) 1:7
4) 1:4

51. Формула хлорида стронция:
1) $SrCI_2$
2) SrCI
3) $SrCI_3$
4) $Sr(CI)_7$

52. Сколько молекул воды образуется в результате реакции нейтрализации между серной кислотой и гидроксидом натрия ($H_2SO_4 + NaOH \rightarrow$)?
1) одна
2) две
3) четыре
4) пять

53. С разбавленной соляной кислотой не может взаимодействовать:
1) калий -K
2) цинк - Zn

3) медь – Cu
4) барий Ba

54. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:
1) CrO_3; FeO_3; SO_3; Mn_2O_7; V_2O_5; N_2O_5; CO_2
2) CO_2; K_2O; MnO; CrO; SO_3; Cr_2O_3; FeO
3) P_2O_5; MnO_2; Na_2O; BaO; SiO_2; SO_3; CaO
4) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO; Al_2O_3; FeO

55. Соединение Na_2HPO_4 – гидрофосфат натрия относится к разряду:
1) кислых солей
2) двойных солей
3) средних солей
4) комлексных солей

56. К растворам, содержащих ионы: K^+, Pb^{2+}, Zn^{2+} прилили раствор сульфида натрия (Na_2S), при этом осадки сульфидов металлов выпали во всех случаях, кроме:
1) сульфида калия – K_2S
2) сульфида свинца – PbS
3) сульфида цинка – ZnS
4) ни в одном, из выше указанных

57. Какие, из указанных веществ, взаимодействуют с водой?
1) CaO
2) CuO
3) SiO_2
4) Al_2O_3

58. Кислая соль может быть получена по реакции
1) $KOH+HC1 \rightarrow$;
2) $Ca(OH)_2+HNO_3 \rightarrow$;
3) $NaOH+HBrO_3 \rightarrow$;
4) $KOH+H_2SO_4 \rightarrow$.

59. Общее число атомов в одной формульной единице продукта (средняя соль) реакции $NH_3+HC10_4 \rightarrow$ равно:
1) 7;
2) 9;
3) 10;
4) 11.

60. Оксид меди реагирует с …
1) Na_2SO_4, H_2SO_4, O_2
2) KOH, NH_3, Ag
3) H_2SO_4, H_2, SO_3
4) Hg, H_2O, HNO_3

61. Продукты термического разложения нитрата серебра (I)…
1) Ag_2O, NO, NO_2
2) Ag, NO_2, O_2
3) Ag, NO, O_2
4) $AgNO_2$, O_2

62. Продукты термического разложения нитрата ртути (II)…
1) Hg, NO_2, O_2
2) $Hg(NO_3)_2$, O_2
3) HgO, NO, O_2
4) HgO, NO_2, O_2

63. Какая из перечисленных кислот может растворить фосфат кальция?
1) H_2S
2) H_2SiO_3
3) HOCL

4) HNO_3

64. Какой из перечисленных оксидов будет реагировать с водными раствором щелочи?

1) CO
2) AL_2O_3
3) FeO
4) Ag_2O

65. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: азотная кислота, гидроксид лития, бромид бария?

1) Na_2SO_4
2) NH_3
3) $Zn(OH)_2$
4) $(NH_4)_2CO_3$*

66. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: хлороводород, нитрат бария, гидроксид натрия?

1) KOH
2) NH_4I
3) $Zn(OH)_2$
4) $(NH_4)_2SO_3$

67. Укажите пару веществ, которые могут одновременно находиться в водном растворе, не вступая, в реакцию друг с другом.

1) $Ca(OH)_2$, H_2SO_4
2) $FeCL_2$, K_2S
3) $NaHSO_3$, Na_2SO_4
4) HI, HNO_3

68. Какой реактив позволит разделить смесь цинка и магния?

1) разбавленная азотная кислота
2) раствор гидроксида натрия
3) разбавленная соляная кислота
4) раствор сульфата меди (II)

69. Какой реактив позволит разделить смесь серы и сульфида цинка?

1) концентрированная серная кислота
2) разбавленная соляная
3) разбавленный раствор гидроксида калия
4) цинк

70. Азот в лабораторных условиях получают…

1) перегонкой жидкого воздуха
2) разложением нитрата аммония
3) окислением аммиака
4) разложением нитрата аммония

71. Получаемая в промышленности серная кислота представляет собой раствор…

1) SO_2 в H_2O
2) SO_3 в H_2O
3) SO_3 в концентрированной H_2SO_4
4) SO_2 в аккумуляторной кислоте.

72. Получение аммиака в промышленности основано на реакции:

1) $NH_4NO_3 + NaOH \rightarrow NaNO_3 + NH_3\uparrow + H_2O$
2) $3\ NaNO_3 + 8\ AL + 5\ NaOH + 18H_2O \rightarrow 8\ Na[AL(OH)_4] + 3NH_3\uparrow$
3) $2NO_2 + 7\ H_2 \rightarrow 2NH_3 + 4\ H_2O$
4) $N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2\ NH_3$

73. Получение гидроксида натрия в промышленности основано на реакции:

1) $2\ NaCL + 2H_2O \rightarrow 2\ NaOH + H_2\uparrow + CL_2$
2) $2Na + 2H_2O \rightarrow 2\ NaOH + H_2\uparrow$

3) $Na_2SO_4 + Ba(OH)_2 \rightarrow BaSO_4\downarrow + 2NaOH$

4) $C_2H_5ONa + H_2O \rightarrow C_2H_5OH + NaOH$

74. Диоксид серы в промышленности можно получить:

А) обжигом сульфидных руд на воздухе;

Б) обработкой сульфитов серной кислотой;

В) действием на сульфатные руды смесью непредельных углеводородов;

Г) сжиганием серы на воздухе;

Д) сжиганием сероводорода при недостатке кислорода.

1) а, б, г 2) а, в, г 3) б, в, д 4) б, г, д

75. Соляная кислота реагирует с

1) Hg, Fe
2) $BaCO_3$, FeO
3) SO_2, KOH
4) Cu, CuO

76. Из раствора хлорида натрия выпадает осадок при добавлении

1) $AgNO_3$
2) NH_4NO_3
3) KNO_3
4) $Cu(NO_3)_2$

77. Из раствора сульфата цинка (П) выпадает осадок при добавлении каждого из веществ набора

1) HCl, LiOH
2) $Ba(OH)_2$, $BaC1_2$
3) $Ca(OH)_2$, HNO_3
4) $Ba(OH)_2$, $A1(OH)_3$

78. Аммиак реагирует в присутствии воды с каждым из веществ набора

1) хлорид железа(Ш), бромоводородная кислота, гидрокарбонат аммония
2) хлорид натрия, сероводород, хлорид алюминия
3) азотная кислота, сульфат калия, гидроксид меди (П)
4) сульфат цинка, сульфат меди (П), хлорид железа(III)

79. Сложные вещества, состоящие из катионов металла, катиона водорода и кислотных остатков называют:

1) кислыми солями
2)основными солями
3)нормальными солями
4)двойными солями

80. С каким, из указанных соединений, реагирует цезий?

1) H_2O
2) CO
3) CO_2
4)CsOH

Тестовые задания на тему: «Основные понятия и законы химии»

1. Химические формулы записываются в виде:

1) буквы
2) химических символов элемента
3) цифр
4) коэффициентов

2. Вещества, которые образованы атомами разных химических элементов, называются:

1) простыми
2) легирующими

3) сложными
4) комплексными

3. Кто открыл закон постоянства состава?
1) Ломоносов М.В.
2) Пруст Ж. Ж.
3) Менделеев Д.И.
4) Дальтон Дж.

4. Кто открыл закон сохранения массы веществ?
1) Дальтон Дж.
2) Ломоносов М.В.
3) Бутлеров А.М.
4) Гей-Люссак

5. Наименьшая электронейтральная, химически неделимая частица элемента – это:
1) атом
2) электрон
3) молекула
4) нейтрон

6. Притяжение между атомами, вызываемое перекрыванием атомных орбиталей, называется:
1) валентностью
2) ионной связью
3) химической связью
4) металлической связью

7. Соединившиеся вместе атомы, образуют:
1) изотоп
2) нейтрон
3) молекулу
4) позитрон

8. Массовая доля кислорода будет наименьшей в соединении
1) HBrO;
2) NaOH;
3) HClO;
4) T1OH

9. В сульфиде $Э_2S_3$ массовая доля Э будет наименьшей для...
1) алюминия
2) бора
3) мышьяка
4) фосфора

10. Молекулярное строение имеет аллотропная модификация фосфора…
1) красный
2) черный
3) белый
4) фиолетовый

11. Наибольшую температуру плавления имеет…
1) литий
2) натрий
3) калий
4) рубидий.

12. При температуре ниже $+16^0$C полимерное строение имеет оксид…
1) CO_2
2) NO_2
3) SO_3
4) SO_2

13. При обычных условиях в твердом агрегатном состоянии находится оксид…

1) N_2O
2) N_2O_3
3) NO_2
4) N_2O_5

14. Старинные бронзовые предметы покрываются зеленым налетом, в результате образования на их поверхности …

1) CuO
2) $CuCO_3 \cdot Cu(OH)_2$
3) $CuSO_4 \cdot Cu(OH)_2$
4) $Cu(HCO_3)_2$

15. Для получения цветных стекол в исходную шихту добавляют оксиды металлов. Добавки, каких оксидов, соответственно, определяют а) красный и б) зеленый цвет стекла?

1) а) MnO б) CuO
2) а) Cu_2O б) Cr_2O_3
3) а) Ag_2O б) MnO
4) а) CoO б) Ag_2O

16. Какое из веществ, содержащих магний, входит в состав земной коры?

1) MgO
2) Mg_3N_2
3) $MgCO_3$
4) MgS

17. Какое из веществ, содержащих фосфор, входит в состав земной коры?

1) P_2O_5
2) H_3PO_4
3) $Ca_3(PO_4)_2$
4) Ca_3P_2

18. Элемент, для которого существует только одно простое вещество – это:

1) фосфор
2) кислород
3) бром
4) углерод

19. Относительная молекулярная масса будет наибольшей для

1) Na_3PO_4
2) TI_3PO_4
3) Rb_3PO4
4) Li_3PO_4

20. Относительная молекулярная масса будет наибольшей для

1) Na_3PO_4
2) TI_3PO_4
3) Rb_3PO_4
4) K_3PO_4

21. Элемент, для которого существует несколько простых веществ – это:

1) углерод
2) бром
3) цинк
4) магний

22. Из приведенных ниже веществ, к простым относится:

1) $C_6H_{12}O_6$
2) H_2SO_4
3) H_2
4) HCl

23. Из приведенных ниже процессов, к физическим относится:

1) горение угля
2) электролиз воды

3) гидролиз крахмала
4) получение «сухого льда» при охлаждении и одновременном сжатии углекислого газа

24. Из молекул (а не из атомов или ионов) состоит:
1) сухой лед
2) алмаз
3) латунь
4) поташ

25. В каком году был открыт закон А. Авогадро?
1) 1803
2) 1748
3) 1811
4) 1792

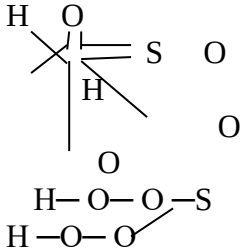
26. Кто открыл закон эквивалентов?
1) В. Рихтер
2) М.В. Ломоносов
3) А. Лавуазье
4) Д.И. Менделеев

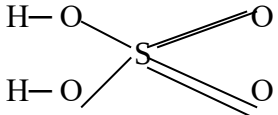
27. Математическая формула, отражающая закон эквивалентов:
1) $\lambda = \frac{h}{mv^2}$
2) $\frac{m_1}{m_2} = \frac{Э_1}{Э_2}$
3) $T = \frac{C_н \cdot Э}{1000}$
4) $V_{t_2} = V_{t_1} \cdot \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}}$

28. Относительную атомную массу элемента X можно вычислить по формуле:
1) $A_r(X) = \frac{m_a(x)}{1_{а.е.м.}}$
2) $A_r(X) = \frac{1_{а.е.м.}}{m_a(x)}$
3) $A_r(X) = \frac{Э_1}{Э_2}$
4) $A_r(X) = \frac{m_a(x)}{V}$

29. Молярная масса вещества определяется по формуле:
1) $M = \frac{n}{m}$
2) $M = \frac{m}{n}$
3) $m_a = \frac{M}{N_A}$
4) $N = N_A \cdot n$

30. Какие соединения называются бинарными:
1) соединения, состоящие из атомов одного элемента
2) соединения, состоящие из атомов двух элементов – A_mB_n
3) соединения, состоящие из атомов трех элементов
4) соединения, выполняющие каталитические функции

31. Выберите правильно написанную графическую формулу серной кислоты
1)


2) 

3)

32. Что определяет валентность атома:
1) способность атомов элементов вступать в химические реакции
2) способность атомов элементов образовывать аллотропные модификации
3) способность атомов элементов образовывать определенное число химических связей
4) способность атомов элементов образовывать изотопы

33. Какой объем занимают 0,2 моль любого газообразного вещества при н.у., исходя из формулы $V_м = \frac{V}{n}$
1) 22,4л
2) 44,8 л
3) 11,1 л
4) 4,48 л

34. Какими параметрами определяются нормальные условия – н.у.?
1) t^0=25^{0}C; p =1атм
2) t^0=0^{0}C; p = 101,3кПа
3) T = 295K; p = 760мм.рт.ст
4) t^0=22^{0}C; p = 101,3кПа

35. Какие вещества называются сложными?
1) вещества, молекулы которых состоят из атомов разных элементов
2) вещества, образованные одним элементом
3) вещества, молекулы которых состоят из атомов одного вида
4) это отдельный вид атомов

36. Определите вариант, характеризующий только физические свойства веществ и физические явления:
1) агрегатное состояние, плотность, цвет, вкус, теплопроводимость
2) кипение, растворение, возгонка, получение серной кислоты из ангидрида и воды, перегонка
3) кристаллизация, плавление, сублимация, горение угля, фильтрование
4) получение хлорида натрия из простых веществ, электропроводность, запах, растворение, осаждение

37. Какой признак не характеризует протекание химического процесса:
1) выделение газа
2) образование осадка
3) выделение теплоты
4) таяние льда

38. В ходе химических процессов концентрации исходных веществ:
1) увеличиваются
2) не изменяются
3) уменьшаются
4) периодически увеличиваются

39. Определите валентность азота, равную IV, в перечисленных оксидах азота:
1) N_2O_3
2) NO_2
3) N_2O
4) NO

40. Определить степень окисления азота, равную +5 в перечисленных оксидах азота
1) N_2O_5

2) N_2O
3) NO
4) NO_2

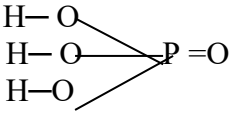
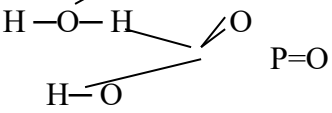
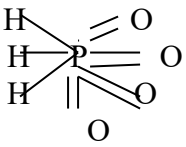
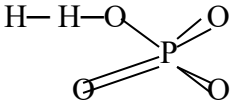
41. Какой ряд представленных веществ являются кристаллогидратами:
1) K_2SO_3; H_3PO_4; $CuSO_4$ $Na_2SO_3 \cdot 7H_2O$
2) H_2SO_3; $Ca_3(PO_4)_2$; NaH_2PO_4; $BaCl_2 \cdot 2H_2O$
3) $FeSO_4 \cdot 7H_2O$; $CuSO_4 \cdot 5H_2O$; $Na_2B_4O_7 \cdot 7H_2O$; $Na_2SO_4 \cdot 10H_2O$
4) $CaHPO_4 \cdot 2H_2O$; $CaSO_4 \cdot 2H_2O$; $BaCl_2$; $CaCO_3$

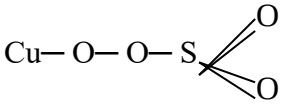
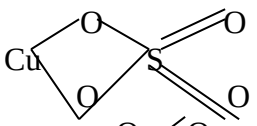
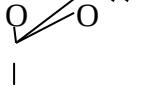
42. Какое из перечисленных веществ не растворяется в воде
1) SiO_2
2) Na_2O
3) $CuSO_4$
4) H_2SO_4

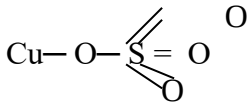
43. Какое из перечисленных веществ растворяется в воде
1) C
2) P_2O_5
3) Al_2O_3
4) CuO

44. Ионы – это:
1) атомы или группы атомов, имеющие положительный или отрицательный заряд
2) атомы или группы атомов, которые ионизируют воздух
3) атомы простых веществ, проводящие электрический ток
4) атомы элементов, активирующие химические процессы

45. Индикаторами называются:
1) вещества, которые обратимо изменяют свой цвет, в зависимости от среды растворов, т.е. pH раствора
2) вещества, активирующие химический процесс
3) вещества, ингибирующие химический процесс
4) вещества, способствующие установлению химического равновесия

46. Выберите правильно написанную графическую формулу ортофосфорной кислоты:
1) 
2) 
3) 
4) 

47. Выберите правильно написанную графическую формулу сульфата меди:
1) 
2) 
3) 

4) 

48. Определить степень окисления марганца, равную +7, в перечисленных соединениях
    1) MnO
    2) MnO_2
    3) $KMnO_4$
    4) K_2MnO_4
49. Какой признак характеризует протекание химического процесса:
    2) фильтрование
    3) образование осадка
    4) дистилляция
    5) таяние льда
50. В ходе химических процессов концентрации продуктов реакции:
    6) увеличиваются
    7) не изменяются
    8) уменьшаются
    9) периодически уменьшаются

Тестовые задания на тему: «Строение атома. Периодический закон в свете теории строения атома»

1. Орбиталь, имеющую сферическую форму называют:
   1) f – орбиталью
   2) s - орбиталью
   3) p – орбиталью
   4) d- орбиталью
2. Орбитали, имеющие форму гантели или правильной восьмерки называют:
   1) d-орбиталями
   2) p-орбиталями
   3) s-орбиталями
   4) f – орбиталями
3. Какова электронная конфигурация атома натрия?
   1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3d^5$
   2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^1$
   3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}\ 4s^1$
   4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 2d^{10}$
4. Изотопы элемента различаются:
   1) по числу протонов
   2) по числу валентных электронов
   3) по числу нейтронов
   4) по числу нуклонов
5. Отрицательно и положительно заряженные микрочастицы называют:
   1) ионами
   2) радикалами
   3) изотопами
   4) электронами
6. Какое квантовое число характеризует ориентацию электронного облака относительно направленности магнитного поля?
   1) n – главное
   2) m_l – магнитное
   3) l – орбитальное
   4) спиновое
7. Металл (Me) образует оксид состава Me_2O_3. В невозбуждённом состоянии атом металла имеет электронную конфигурацию валентного слоя:
   1) ns^2np^3
   2) ns^2np^1
   3) ns^2np^2
   4) ns^2np^5
8. Из перечисленных ниже характеристик атомов элементов, периодически изменяется:
   1) заряд ядра атома
   2) относительная атомная масса
   3) число электронов на внешнем энергетическом уровне
   4) число нейтронов
9. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +4 - это:
   1) SO_2
   2) SO_3
   3) P_2O_5
   4) Al_2O_3
10. Металлический характер свойств элементов в ряду $Mg \rightarrow Ca \rightarrow Sr \rightarrow Ba$:
   1) уменьшается
   2) возрастает

3) не изменяется
4) уменьшается периодически

11. В ряду C → Si → Ge → Sn → Pb неметаллические свойства элементов:
1) не изменяются
2) ослабевают
3) возрастают
4) возрастают периодически

12. Три частицы: Ne^0, Na^+ и F^- имеют одинаковое число:
1) нейтронов
2) протонов
3) электронов
4) нуклонов

13. Побочные подгруппы (В-подгруппы) это группы:
1) s-элементов
2) p-элементов
3) d-элементов
4) a-элементов

14. Атомный номер 20 принадлежит элементу:
1) калий – K
2) титан – Ti
3) кальций – Ca
4) аргон - Ar

15. На 3d-подуровне максимально может находиться:
1) $6\bar{e}$
2) $18\bar{e}$
3) $10\bar{e}$
4) $14\bar{e}$

16. Какое квантовое число характеризует общий запас энергии электронов в атоме и размеры электронного облака?
1) орбитальное-l
2) главное-n
3) спиновое-m_s
4) магнитное- m_l

17. Максимально на энергоуровне n может находиться электронов:
1) n^2
2) $2n^2$
3) 2n
4) 2(2n+ 1)

18. Какова электронная конфигурация атома калия?
1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 4s^1$
2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6$
3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^1$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 2d^{10}3p^6\ 3s^1$

19. Какой, из указанных неметаллов, образует с водородом соединение типа $H_2Э$?
1) Si
2) S
3) As
4) Cl

20. В атоме кислорода содержится электронов:
1) восемь

2) шестнадцать
3) десять
4) шесть

21. В III периоде самый активный восстановитель:
1) Cl
2) P
3) Na
4) Al

22. Какое квантовое число характеризует момент собственного вращения?
1) m_s
2) n
3) m_l
4) l

23. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +7- это:
1) SO_2
2) SO_3
3) Fe_2O_3
4) Mn_2O_7

24. Вертикальная последовательность элементов по возрастанию порядкового номера, обладающих однотипным электронным строением, называется:
1) периодом
2) группой
3) рядом напряжений
4) четным рядом в периоде

25. Максимальное число электронов, которые могут занимать р-подуровень:
1) восемь
2) шесть
3) два
4) десять

26. Сколько атомных орбиталей атома лития – Li могут принять участие в образовании химической связи?
1) одна
2) три
3) две
4) пять

27. Атом, какого элемента в невозбуждённом состоянии имеет электронную конфигурацию $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 4s^2$?
1) калия - К
2) кальция - Са
3) натрия – Na
4) скандия -Sc

28. Химические формулы записываются в виде:
1) буквы
2) химических символов элемента
3) цифр
4) коэффициентов

29. Часть пространства, включающая 90 и более % электронного облака называется:
1) атомной орбиталью
2) электронным облаком
3) молекулой
4) волной

30. Какова электронная конфигурация атома хлора?
1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^4$

2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^5$
3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3p^2\ 3d^5$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 2d^5 3s^2$

31. Вещества, которые образованы атомами разных химических элементов, называются:
1) простыми
2) легирующими
3) сложными
4) комплексными

32. Горизонтально расположенный ряд химических элементов, начинающийся атомом щелочного металла и заканчивающийся атомом благородного газа, называется:
1) группой
2) орбиталью
3) периодом
4) четным рядом

33. Какова электронная конфигурация атома мышьяка?
1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}\ 4s^2\ 4p^3$
2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^5$
3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}\ 3f^5$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6 2d^{10} 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}\ 4s^2\ 4p^3$

34. В группе сверху вниз металлические свойства:
1) ослабевают
2) усиливаются
3) не изменяются
4) ослабевают периодически

35. Частицу, имеющую положительный заряд, называют:
1) электрон
2) нейтрон
3) протон
4) нуклон

36. Наименьшая электронейтральная, химически неделимая частица элемента – это:
1) атом
2) электрон
3) молекула
4) моль

37. Сколько валентных электронов находится у фосфора на внешнем энергетическом уровне?
1) три
2) пять
3) четыре
4) шесть

38. Какова электронная конфигурация атома фосфора?
1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^5$
2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^3$
3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 2d^3 3s^2$

39. В современной Периодической системе всего:
1) 8 периодов
2) 7 периодов
3) 6 периодов
4) 9 периодов

40. Формула хлорида стронция:
1) $SrCI_2$
2) SrCI

3) $SrCI_3$
4) Sr_2CI_3

41. Сколько атомных орбиталей атома калия могут принять участие в образовании химической связи?
1) три
2) одна
3) две
4) пять

42. Притяжение между атомами, вызываемое перекрыванием атомных орбиталей, называются:
1) валентностью
2) ионной связью
3) химической связью
4) металлической связью

43. Электронная конфигурация атома цинка соответствует формуле:
1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^4$
2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6$
3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3p^6\ 3d^{10}\ 4s^2$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 3d^{10}4s^2$

44. Какие, из перечисленных обозначений орбиталей, неверны?
1) $1s^2$
2) $1s^2\ 2p^6$
3) $4s^2\ 4p^6\ 4d^{10}\ 4f^{14}$
4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6$

45. Соединившиеся вместе атомы образуют:
1) изотоп
2) нейтрон
3) молекулу
4) позитрон

46. При переходе в подгруппе VII А сверху вниз окислительная активность свободного галогена (F_2; Cl_2; Br_2; I_2):
1) усиливается
2) падает
3) колеблется
4) не изменяется

47. Максимальное число электронов, которые могут занимать f-подуровень:
1) восемь
2) шесть
3) четырнадцать
4) десять

48. В третьем периоде самый активный окислитель:
1) хлор
2) сера
3) натрий
4) фосфор

49. Сколько неспаренных электронов имеет невозбуждённый атом углерода?
1) один
2) четыре
3) два
4) три

50. Максимально на энергетическом подуровне может находиться электронов:
1) $N_l = 2(2l + 1)$
2) $N_l = 2l + 1$

3) $N_l = 2n$
4) $N_l = 2n^2$

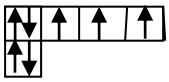
51. В IVпериоде самый активный восстановитель:
1) калий
2) кальций
3) мышьяк
4) бром

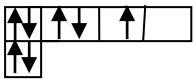
52. Сколько неспаренных электронов имеет атом азота?
1) два
2) три
3) один
4) пять

53. Во втором периоде самый сильный восстановитель:
1) литий
2) кислород
3) фтор
4) азот

54. Максимально на энергоуровне n может находиться электронов:
1) $N = 2n$
2) $N = n^2$
3) $N = 2n^2$
4) $N = 2(2n^2 + 1)$

55. Согласно правилу Хунда электронно – графическая конфигурация атома азота будет такой:

1) $1s^2\ 2s^2\ 2p^3$ 

2) $1s^2\ 2s^2\ 2p^3$ 

3) $1s^2\ 2s^2\ 2p^4$

4) $1s^2\ 2s^2\ 2p^5$

56. Номер периода для элемента рутений – это
1) 2;
2) 3;
3) 4;
4) 5.

57. Массовая доля кислорода будет наименьшей в соединении
1) HBrO;
2) NaOH;
3) HClO;
4) T1OH.

58. Число протонов в ядре атома ^7Li равно:
1) 3;
2) 4;
3) 6;
4) 7.

59. Формула высшего оксида элемента с электронной конфигурацией атома$1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^3 4s^2$:
1) $Э_2O$;

2) $Э_2O_3$;
3) $Э_2O_5$;
4) $Э_2O_7$.

60. В сульфиде $Э_2S_3$ массовая доля Э будет наименьшей для...
1) алюминия
2) бора
3) мышьяка
4) фосфора

61. Наибольшее число электронов имеет…
1) атом натрия
2) ион S^{4+}
3) ион Ti^{3+}
4) ион Cr^{6+}.

62. Число электронов равно числу нейтронов в…
1) атоме бериллия
2) ионе S^{2-}
3) ионе F^-
4) атоме Cr

63. Облучением молибдена дейтронами был впервые получен элемент…
1) цирконий
2) ниобий
3) технеций
4) рутений

64. Число неспаренных электронов в ионе Pd^{4+}, находящемся в основном состоянии, равно…
1) 0
2) 2
3) 4
4) 6

65. Формула высшей кислородсодержащей кислоты, образованной некоторым элементом, - $H_2ЭO_4$. Какую конфигурацию валентных электронов может иметь этот элемент в основном состоянии?
1) $2s^22p^4$
2) $3s^23p^4$
3) $4s^24d^4$
4) $4f^6$

66. Элемент проявляет в соединениях максимальную степень окисления +5. Какую конфигурацию валентных электронов может иметь этот элемент в основном состоянии?
a. $2p^5$
b. $2s^22p^3$
c. $3s^23d^3$
d. $4s^23d^14f^2$

67. Определите электронную конфигурацию иона Ar^+ в основном электронном состоянии (этот ион может быть получен при действии ультрафиолетового излучения на атом аргона):
1) [Ne] $3s^23p^5$
2) [Ne] $3s^13p^6$
3) [Ne] $3s^23p^6$
4) [Ne] $3s^23p^64s^1$

68. Сколько электронов и протонов содержит ион MnO_4^-...
1) 119p, 119
2) 5p, 1e
3) 57p, 58e
4) 57p, 57e

69. Сколько электронов и протонов содержит ион CO_3^{2-} ...
    1) 60p, 60e
    2) 4p, 2e
    3) 30p, 32e
    4) 30p, 30e
70. Среди приведенных атомов наибольшее значение сродства к электрону имеет…
    1) F
    2) CL
    3) Br
    4) I.
71. Среди приведенных атомов наименьшее значение энергии ионизации имеет…
    1) Cs
    2) Ca
    3) P
    4) Se
72. Атом, какого элемента имеет электронную конфигурацию $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^3$
    1) кремний
    2) азот
    3) фосфор
    4) хлор
73. Электроотрицательность углерода:
    1) больше, чем у азота, и меньше, чем у бора
    2) меньше, чем у кремния, и больше, чем у фосфора
    3) больше, чем у азота и фтора
    4) меньше, чем у азота и кислорода
74. Наибольшей относительной молекулярной массой обладает
    1) BeO
    2) CaO
    3) MgO
    4) BaO
75. Способность отдавать электроны атомом элемента увеличивается в ряду
    l) Ca,Mg,Be
    2) B,C,F
    3) Al, Mg, Na
    4) S, Cl, F
76. Элемент, для которого существует только одно простое вещество, - это
    1) фосфор
    2) кислород
    3) бром
    4) углерод
77. Относительная молекулярная масса будет наибольшей для
    1) Na_3PO_4
    2) TI_3PO_4
    3) Rb_3PO4
    4) Li_3PO_4
78. Распределение электронов по энергетическим уровням атома марганца
    1) 2; 8; 8; 7
    2) 2; 8; 13; 2
    3) 2; 8; 10
    4) 2; 8; 8; 10; 5
79. Электроотрицательность элементов уменьшается в ряду
    1) P,N,Ba "
    2) C,Si,Sn

3) Te, F, Si
4) H, O, F

80. Элемент, для которого существует несколько простых веществ, - это
1) углерод
2) бром
3) цинк
4) магний

81. Относительная молекулярная масса будет наибольшей для
1) $CrC1_3$
2) $A1C1_3$
3) $PC1_3$
4) $FeCl_3$

82. В ионе $A1^{3+}$ число полностью заполненных энергетических подуровней равно
1)5
2) 2
3) 3
4) 4

83. Способность принимать электроны атомом элемента уменьшается в ряду
1) Al,S,Mg
2) S,Al,Na
3) B, C, O
4) Se, S, C1

84. Относительная молекулярная масса будет наибольшей для
1) Na_3PO_4
2) TI_3PO_4
3) Rb_3PO_4
4) K_3PO_4

85. При переходе в подгруппе I A сверху вниз восстановительная активность щелочных металлов:
1) усиливается
2) падает
3) колеблется
4) не изменяется

86. Сколько неспаренных электронов имеет невозбуждённый атом серы?
1) один
2) четыре
3) два
4) три

87. В II A группе самый активный восстановитель:
1) бериллий
2) барий
3) магний
4) стронций

88. В VI A группе самый активный окислитель:
1) калий
2) кальций
3) мышьяк
4) бром

89. Число энергетических уровней и число внешних электронов атомов мышьяка равны соответственно
1) 4,6
2) 2,5
3) 3,7

4) 4,5

90. В ряду элементов Cs → Rb →K→ Na → Li увеличивается
1) атомный номер
2) атомный радиус
3) число валентных электронов
4) электроотрицательность

Тестовые задания на тему: «Природа химической связи и строение молекул»

1. В молекуле какого вещества, связь ковалентная неполярная?
1) F_2
2) $CaCl_2$
3) HF
4) BaO
2. В молекуле какого вещества связь ковалентная полярная?
1) KCl
2) Cl_2
3) P_2O_5
4) Ca
3. Формула хлорида цинка:
1) $ZnCl_3$
2) Zn_2Cl
3) $ZnCl_2$
4) Zn_2Cl_3
4. Укажите соединение с ионной связью:
1) HF
2) KCl
3) P_2O_5
4) CO_2
5. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +5 - это:
1) SO_2
2) ZnO
3) P_2O_5
4) Cr_2O_3
6. Укажите соединения с ковалентной полярной связью:
1) KI
2) PCl_5
3) N_2
4) NaCl
7. Укажите молекулу с ионной связью:
1) N_2
2) CCl_4
3) Na_2O
4) Na
8. Общая формула нитрата, образованного химическим элементом №12 (Mg), имеет вид:
1) $MgNO_3$
2) $Mg(NO_3)_2$
3) Mg_3NO_3
4) $Mg_2(NO_3)_3$
9. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +3 - это:
1) SO_2
2) SO_3
3) Fe_2O_3

4) CrO

10. Отношение числа атомов Al:O в оксиде алюминия равно:
1) 1:3
2) 2:3
3) 3:2
4) 2:5

11. В каких, из ниже перечисленных соединениях, между атомами образуется ковалентная связь по донорно-акцепторному механизму?
1) KCl
2) NH_4Cl
3) CO
4) CaO

12. В каком, из перечисленных веществ, больше всего выражена полярность связи?
1) сероводород – H_2S
2) хлор – Cl_2
3) хлороводород – HCl
4) PH_3

13. Валентные орбитали атома бора в молекуле BF_3 гибридизованы по типу:
1) sp
2) sp^3
3) sp^2
4) sp^4

14. Сколько атомных орбиталей атома лития – Li могут принять участие в образовании химической связи?
1) одна
2) три
3) две
4) четыре

15. Какая пара указанных элементов, при химическом взаимодействии имеет максимальную тенденцию образовывать соединение с ионной связью?
1) Cu и Fe
2) Na и Cl
3) P и Cl
4) N и H

16. В соединении HCl ковалентная связь:
1) полярная
2) неполярная
3) нейтральная
4) образована по донорно – акцепторному механизму

17. Валентные орбитали у атома углерода в молекуле метана можно описать на основе представлений о гибридизации типа:
1) sp^2
2) sp
3) sp^3
4) sp^5

18. Ионным является соединение:
1) $BaCl_2$
2) NH_3
3) SiO_2
4) CO_2

19. Указать, химический состав соединения, полученного в результате реакции Ca + P→:
1) Ca_2P_3
2) Ca_3P_2

3) CaP
4) CaP_3

20. Связь, возникающая между неметаллами с различными значениями электроотрицательностей, за счет обобществлённых пар электронов называется:
1) металлической
2) ковалентной полярной
3) ковалентной неполярной
4) водородной

21. Какого состава образуется осадок при взаимодействии растворов солей Na_3PO_4 и $Ca(NO_3)_2$?
1) $CaPO_4$
2) $NaNO_3$
3) $Ca_3(PO_4)_2$
4) $Ca_2(PO_4)_3$

22. Ионным является соединение:
1) $CsCl$
2) CO_2
3) P_2O_5
4) NH_3

23. Укажите соединение с ионной связью:
1) CaO
2) PCl_3
3) N_2O_5
4) H_2O

24. Связь, осуществляемая парой электронов, называется:
1) ионной
2) металлической
3) ковалентной
4) водородной

25. В соединении P_2O_5 ковалентная связь:
1) полярная
2) неполярная
3) близка к водородной
4) металлической

26. В молекуле какого вещества связь ковалентная неполярная?
1) O_2
2) P_2O_5
3) $NaOH$
4) HF

27. Укажите соединения с ионной связью:
1) Na_2O
2) NH_3
3) CO_2
4) P_2O_5

28. В молекуле какого вещества связь ковалентная неполярная?
1) CH_4
2) Cl_2
3) PCl_5
4) KCl

29. Сколько атомных орбиталей атома лития могут принять участие в образовании химической связи?
1) одна
2) три

3) две
4) пять

30. Валентные орбитали атома бериллия в молекуле $BeCl_2$ гибридизованы по типу:
1) sp^3
2) sp
3) sp^2
4) sp^4

31. В молекуле какого вещества, связь ковалентная полярная?
1) N_2O_5
2) Br_2
3) NaI
4) Ca

32. Отношение числа атомов Cr:O в оксиде хрома равно:
1) 2:3
2) 3:2
3) 1:7
4) 1:8

33. Сколько атомных орбиталей атома калия могут принять участие в образовании химической связи?
1) три
2) одна
3) две
4) шесть

34. Притяжение между атомами, вызываемое перекрыванием атомных орбиталей, называются:
1) валентностью
2) водородной связью
3) химической связью
4) осмосом

35. В молекуле какого вещества, связь ковалентная неполярная?
1) I_2
2) Ba
3) N_2O_5
4) C_2H_5OH

36. Связь, осуществляемая обобществленной парой электронов называется
1) ионной
2) ковалентной полярной
3) ковалентной неполярной
4) металлической

37. Укажите соединение с ионной связью:
1) $CaCl_2$
2) CO_2
3) P_2S_3
4) H_2O

38. Соединениями с ковалентной полярной и ковалентной неполярной связью являются соответственно
1) вода и сероводород
2) бромид калия и азот
3) аммиак и водород
4) кислород и метан

39. Путем соединения атомов одного и того и же химического элемента образуется связь
1) ионная
2) ковалентной полярной

3) ковалентной неполярной
4) водородная

40. Кристаллическая решетка графита
1) ионная
2) молекулярная
3) атомная
4) металлическая

41. Верны ли следующие суждения о щелочных металлах? А.- Во всех соединениях они имеют степень окисления +1. Б. – С галогенами они образуют соединения с ионной связью.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

42. Вещества только с ионной связью приведены в ряду:
1) F_2, CCl_4, KCl
2) NaBr, Na_2O, KI
3) So_2, P_4, CaF_2
4) H_2S, Br_2, K_2S

43. Соединения с ионной связью образуется пр взаимодействии
1) CH_4 и O_2
2) NH_3 и HCl
3) C_2H_6 и HNO_3
4) SO_3 и H_2O

44. Азот проявляет одинаковую степень окисления в каждом из двух соединений:
1) NH_3, N_2O_3
2) HNO_2, Li_3N
3) Mg_3N_2, NH_3
4) NH_3, HNO_2

45. Кристаллическая решетка оксида углерода (IV)
1) ионная
2) молекулярная
3) металлическая
4) атомная

46. Какие из приведенных утверждений верны? А. – Вещества с молекулярной решеткой имеют низкие температуры плавления и низкую электропроводность. Б. - Вещества с атомной решеткой пластичны и обладают высокой электрической проводимостью.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба утверждения
4) оба утверждения неверны

47. Кристаллическую структуру, подобную структуру алмаза, имеет
1) кремнезем SiO_2
2) оксид натрия Na_2O
3) оксид углерода (II) CO
4) белый фосфор P_4

48. Вещества с атомной кристаллической решеткой
1) легкоплавки
2) тугоплавки
3) летучи
4) легко подвергаются электролитической диссоциации в растворах

49. Вещество, имеющее водородные связи:
1) вода – H_2O
2) водород – H_2

3) хлорид бария – $BaCl_2$
4) кальций - Ca

50. Ион, в котором ковалентная связь образована по донорно-акцепторному механизму:
1) хлорид – ион (Cl^-)
2) гидроксид – ион (OH^-)
3) ион аммония (NH_4^+)
4) ион натрия (Na^+)

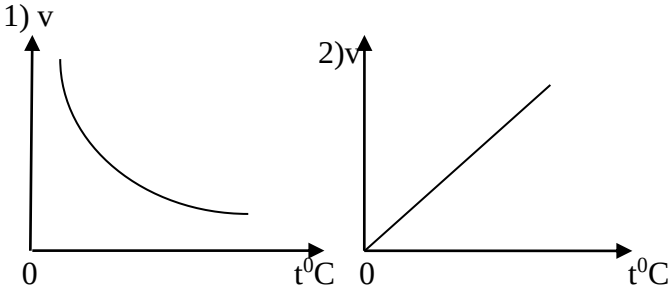
Тестовые задания

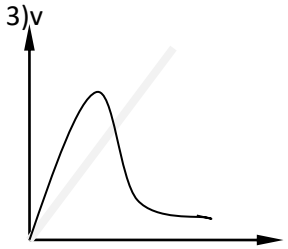
на тему: «Энергетика и кинетика химических процессов. Химическое равновесие»

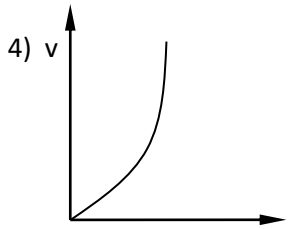
1. Укажите верный вариант кинетического уравнения реакции: $CaO_{(тв)} + CO_{2(г)} = CaCO_{3(тв)}$:
1) $V=k \cdot C_{CaO} \cdot C_{CO_2}$
2) $V=k \cdot C_{CO_2}$
3) $V= k \cdot C_{O_2}$
4) $V=k \cdot C_{CaCO_3}$

2. Укажите верный вариант кинетического уравнения реакции $Fe + S \overset{t^\circ}{=} FeS$:
5) $v = k \cdot C_{Fe} \cdot C_S$
6) $v = k$
7) $v = k \cdot C_{Fe}$
8) $V= k \cdot C_{FeS}$

3. Какой график показывает изменение скорости (v) простой одностадийной реакции при возрастании температуры?







4. Укажите верный вариант кинетического уравнения реакции $BaO_{(тв)} + SO_{3(г)} = BaSO_{4(тв)}$
1) $v = k \cdot C_{SO_3}$
2) $v = k \cdot C_{BaO} \cdot C_{SO_3}$
3) $v = k \cdot C_{BaO}$
4) $V= k \cdot C_{BaSO_4}$

5. Реакция, в которой изменение давления не вызывает смещения равновесия, это:
1) $2HBr_{(г)} \rightleftarrows H_{2(г)} + Br_{2(г)}$
2) $2N_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2N_2O_{(г)}$
3) $N_{2(г)} + 3H_{2(г)} \rightleftarrows 2NH_{3(г)}$
4) $2SO_2 + O_2 \rightleftarrows 2SO_3$

6. При повышении давления равновесие системы, описываемое уравнением: $N_{2(г)} + 3H_{2(г)} \rightleftarrows 2NH_{3(г)}$, сдвигается таким образом, что образуется больше:

1) $NH_{3(г)}$
2) $N_{2(г)}$
3) $N_{2(г)}$ и $H_{2(г)}$
4) $NH_{3(г)}$ и $H_{2(г)}$

7. В какую сторону сместится равновесие системы $2NO+O_2 \rightleftarrows 2NO_2$ при повышении давления?

1) влево
2) вправо
3) не сместится
4) частично влево

8. В какую сторону сместится равновесие системы $N_2O_3 \rightleftarrows NO + NO_2$, при понижении давления?

1) влево
2) вправо
3) не сместится
4) частично влево

9. Какое соотношение представляет собой константа равновесия – Кр для химического равновесия, описываемого уравнением реакции $2NO_{(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2NO_{2(г)}$?

1) $Kp = \frac{C_{NO_2}^{\ 2}}{C_{NO}^{\ 2} \cdot C_{O_2}}$; 2) $Kp = \frac{C_{NO} \cdot C_{O_2}}{C_{NO_2}}$; 3) $Kp = \frac{C_{NO_2}}{C_{NO} \cdot C_{O_2}}$; 4) $Kp = \frac{C_{NO_2}}{C_{NO} \cdot C_{O_2}}$

10. Во сколько раз увеличивается скорость химической реакции при повышении температуры от 10 до 40 °С, если γ=3?

1) $\frac{v_{t_2}}{v_{t_1}} = \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}} = 3^{\frac{40-10}{10}} = 3^3 = 27$
2) $v_{t_2} \cdot v_{t_1} = \gamma(t_2 - t_1) = 3(40-10) = 90$
3) $v_{t_2} = (t_2 - t_1) = (40-10) = 30$
4) $v_{t_2} = (t_2 - t_1) = (10-40) = -30$

11. Указать, в сторону какого процесса, сместится химическое равновесие при увеличении температуры: $N_2+3H_2 \rightleftarrows 2NH_3$; - ΔH:

1) не сместиться
2) влево
3) вправо
4) частично в сторону экзотермического процесса

12. Правильная запись кинетического уравнения химической реакции:
$2NO_2 + H_2O = HNO_3 + HNO_2$

1) $v = k \cdot C_{NO_2}^{\ 2} \cdot C_{H_2O}$
2) $v = k \cdot C_{NO_2}^{\ 2}$
3) $v = C_{NO_2} \cdot C_{H_2O}$
4) $v = k \cdot C_{H_2O}$

13. В какой реакции, повышение давления в системе, приводит к повышению выхода продуктов реакции?

1) $N_{2(г)} + 3H_{2(г)} \rightleftarrows 2NH_{3(г)}$

2) $CO_{(г)} + H_2O_{(г)} \rightleftarrows CO_{2(г)} + H_{2(г)}$

3) $N_{2(г)} + O_2 \rightleftarrows 2NO_{(г)}$

4) $CaCO_{3(тв)} \rightleftarrows CaO_{(тв)} + CO_{2(г)}$

14. Укажите верный вариант кинетического уравнения реакции $N_2 + 3H_2 \rightleftarrows 2NH_3\uparrow$:

1) $v = k \cdot C_{N_2}$

2) $v = k \cdot C_{N_2} \cdot C_{H_2}{}^3$

3) $v = k$

4) $v = k \cdot C_{H_2}{}^3$

15. При повышении температуры, химическое равновесие системы, описываемое уравнением $N_2+O_2 \rightleftarrows 2NO, +\Delta H$ сдвигается таким образом, что:

1) образуется больше NO
2) образуется больше O_2
3) образуется больше N_2 и O_2
4) не оказывает влияние на смещение равновесия

16. В какую сторону сместится равновесие системы: $2NO + O_2 \rightleftarrows 2NO_2$ при уменьшении давления?

1) не сместится
2) вправо
3) влево
4) частично вправо

17. Какое соотношение представляет собой константа равновесия – Кр для химического равновесия, описываемого уравнением реакции: $N_2 + 3H_2 \rightleftarrows 2NH_3$?

1) $Kp = \frac{C_{NH_3}{}^2}{C_{N_2} \cdot C_{H_2}}$; 2) $Kp = \frac{C_{NH_3}{}^2}{C_{N_2} \cdot C_{H_2}{}^3}$; 3) $Kp = \frac{C_{N_2} \cdot C_{H_2}{}^3}{C_{NH_3}}$ 4) $Kp = \frac{C_{N_2} \cdot C_{H_2}{}^3}{C_{NH_3{}^2}}$

18. Математическое выражение правила Вант-Гоффа записывается:

1) $v_{t_2} = v_{t_1} \cdot \gamma \cdot t_2 - t_1$

2) $v_{t_2} = v_{t_1} \cdot \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}}$

3) $v_{t_2} = \gamma^{\frac{t_2 \cdot t_1}{10}}$

4) $v_{t_2} = v_{t_1} \cdot \gamma \cdot (t_2 - t_1)$

19. Укажите верный вариант кинетического уравнения $Cd_{(тв)} + S_{(тв)} = CdS_{(тв)}$

1) $v = k$

2) $v = k \cdot C_{Cd} \cdot C_S$

3) $v = k \cdot C_S$

4) $v = k \cdot C_{CdS}$

20. Правильная запись кинетического уравнения для реакции $N_{2(г)} + O_{2(г)} = 2NO_{(г)}$:

1) $v = k$

2) $v = k \cdot C_{N_2} \cdot C_{O_2}$

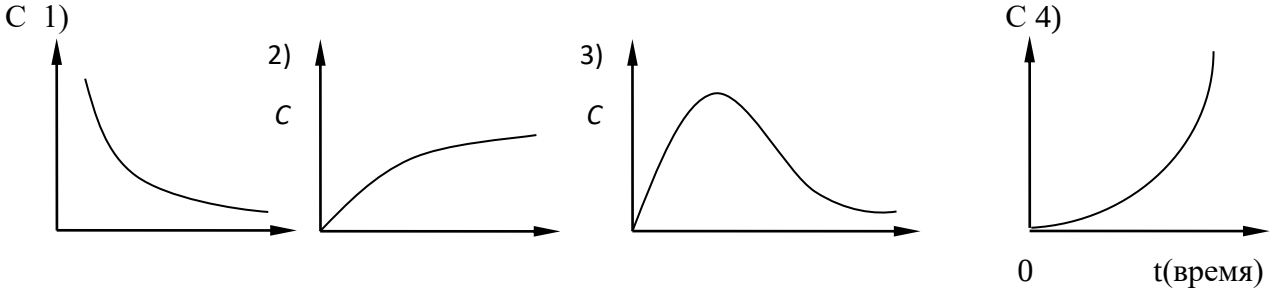
3) $v = C_{N_2} \cdot C_{O_2}^{\ 2}$

4) $v = k \cdot C_{NO}^{\ 2}$

21. В какую сторону сместится равновесие схемы $H_2 + Cl_2 \rightleftarrows 2HCl$, $-\Delta H$ при повышении температуры?

1)влево
2)вправо
3)не сместится
4)частично вправо

22. Какой график показывает уменьшение концентрации исходных реагентов в химических реакциях?



23. Химическое равновесие $CL_2 + H_2O \leftrightarrow HCL + HCLO$ сместится в сторону образования продуктов при добавлении…

1) дистиллированной воды
2) раствора хлороводородной кислоты
3) хлорида натрия
4) раствора хлорноватистой кислоты

24. Реакция, химическое равновесие которой сместится в сторону образования исходных веществ, как при понижении температуры, так и повышении давления:

1) $N_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2NO_{(г)}$; $-\Delta H$
2) $4HCL_{(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2CL_{2(г)} + 2\ H_2O_{(ж)}$; $+\Delta H$
3) $2SO_{3(г)} \rightleftarrows 2SO_{2(г)} + O_{2(г)}$; $-\Delta H$
4) $2CO_{(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2CO_{2(г)}$; $+\Delta H$

25. Реакция, химическое равновесие которой сместится в сторону образования исходных веществ, как при повышении температуры, так и понижении давления:

1) $2NO_{(г)} + SO_{2(г)} \leftrightarrow N_2O_{(г)} + SO_{3(г)}$ $-\Delta H$
2) $NO_{(г)} + SO_{3(г)} \leftrightarrow SO_{2(г)} + 2NO_{(г)}$ $+\Delta H$
3) $N_{2(г)} + O_{2(г)} \leftrightarrow 2NO_{(г)}$ $+\Delta H$
4) $3Fe_2O_{3(тв)} + H_{2(г)} \leftrightarrow 2Fe_3O_{4(тв)} + 2\ H_2O_{(г)}$ $-\Delta H$

26. Равновесие реакции $FeO_{(т)} + CO_{(г)} \rightleftarrows Fe_{(т)} + CO_{2(г)}$ $-\Delta H$ сместится вправо при

1) повышении давления
2) введении дополнительно FeO
3) понижении температуры
4) понижении концентрации CO_2

27. В гомогенной системе $2A+B \rightarrow C$ концентрацию вещества А увеличили в 2 раза. Скорость этой реакции увеличилась в:

1)4 раза

2) 8 раз
3) 16 раз
4) 32 раза

28. В некоторой реакции температурный коэффициент равен 2. При повышении температуры от 0^0C до 50^0C скорость ее увеличивается в:

1) 4 раза
2) 16 раз
3) 32 раза
4) 64 раза

29. Равновесие в реакции: $PO_4^{3-} + H_2O \rightleftarrows HPO_4^{2-} + OH^-$ смещается при добавлении

1) K_2HPO_4
2) KOH
3) KCl
4) H_2O

30. На скорость химической реакции между раствором серной кислоты и железом не оказывает влияния

1) концентрация кислоты
2) измельчение железа
3) температура реакции
4) увеличение давления

31. Химическое равновесие в системе $CO_{2(г)} + C_{(тв)} \rightleftarrows 2CO_{(г)}$; $+\Delta H$ сместится вправо при

1) повышении давления
2) понижении температуры
3) повышении концентрации CO
4) повышении температуры

32. Для увеличения скорости химической реакции $Mg_{(тв)} + 2H^+ \rightarrow Mg^{2+} + H_{2(г)}$ необходимо

1) добавить несколько кусочков магния
2) увеличить концентрацию ионов водорода
3) уменьшить температуру
4) увеличить концентрацию ионов магния

33. Изменение давления оказывает влияние на смещение равновесия в системе

1) $2SO_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2SO_3$
2) $2HI_{(г)} \rightleftarrows H_{2(г)} + I_{2(г)}$
3) $CO_{(г)} + H_2O_{(г)} \rightleftarrows CO_{2(г)} + H_{2(г)}$
4) $N_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2NO_{(г)}$

34. С наибольшей скоростью при обычных условиях протекает реакция

1) $2Ba + O_2 = 2BaO$
2) $Ba^{2+} + CO_3^{2-} = BaCO_3\downarrow$
3) $Ba + 2H^+ = Ba^{2+} + H_2$
4) $Ba + S = BaS$

35. При одновременном повышении температуры и понижении давления химическое равновесие сместится вправо в системе:

1) $H_{2(г)} + S \rightleftarrows H_2S_{(г)}$; $-\Delta H$
2) $2SO_{2(г)} + O_{2(г)} \rightleftarrows 2SO_{3(г)}$; $-\Delta H$
3) $2NH_{3(г)} \rightleftarrows N_{2(г)} + 3H_{2(г)}$; $+\Delta H$
4) $2HCl_{(г)} \rightleftarrows H_{2(г)} + Cl_{2(г)}$; $+\Delta H$

36. Для увеличения скорости реакции $2CO + O_2 = 2CO_2 - \Delta H$ необходимо:

1) увеличить концентрацию CO
2) уменьшить концентрацию O_2
3) понизить давление
4) понизить температуру

37. При повышении давления равновесие смещается вправо в системе:

1) $2CO_{2(г)} \rightleftarrows 2CO_{(г)} + O_{2(г)}$

2) $C_2H_{4(г)} \rightleftarrows C_2H_{2(г)} + H_{2(г)}$
3) $PCl_{3(г)} + Cl_{2(г)} \rightleftarrows PCl_{5(г)}$
4) $H_{2(г)} + Cl_{2(г)} \rightleftarrows 2HCl_{(г)}$

38. Горение аммиака $4NH_{3(г)} + 3O_{2(г)} = 2N_{2(г)} + 6H_2O_{(ж)}$ $-\Delta H$ является реакцией
1) соединения, каталитической, эндотермической
2) замещения, каталитической, экзотермической
3) окислительно-восстановительной, некаталитической, экзотермической
4) обмена, некаталитической, эндотермической

39. Для увеличения скорости химической реакции $Zn_{(тв)} + 2H^+ \rightarrow Zn^{2+} + H_{2(г)}$ необходимо
1) уменьшить концентрацию ионов цинка
2) увеличить концентрацию ионов водорода
3) уменьшить температуру
4) увеличить концентрацию ионов цинка

40. Обратимой реакции соответствует уравнение
1) $KOH + HCl = KCl + H_2O$
2) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$
3) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3 + 3NaCl$
4) $Na_2O + 2HCl = 2NaCl + H_2O$

41. Какая термодинамическая система называется замкнутой, в которой:
1) имеет место обмен энергией и веществом с другими системами и окружающей средой
2) осуществляется обмен с другими системами только энергией, но не веществом
3) обмен с другими системами энергией и веществом исключен
4) отмечается однородность во всех своих частях

42. Какая термодинамическая система называется изолированной, в которой:
1) обмен с другими системами энергией и веществом исключен
2) осуществляется обмен с другими системами только энергией, но не веществом
3) имеет место обмен энергией и веществом с другими системами и окружающей средой
4) имеет границы и поверхности раздела граничащих фаз

43. Зависимость константы скорости химической реакции «К» от температуры описывается уравнением С. Аррениуса:
1) $\Upsilon = \frac{k_{t+10}}{k_t}$
2) $K = A \cdot e^{-\frac{E_a}{RT}}$
3) $V = k \cdot C_A^m \cdot C_B^n$
4) $V_{t_2} = V_{t_1} \cdot \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}}$

44. В каких указанных ниже случаях имеет место каталитическая реакция:
1) скорость реакции взаимодействия водорода с бором увеличивается при нагревании
2) интенсивность реакции горения угля возрастает после его измельчения
3) скорость реакции разложения пероксида водорода увеличивается при внесении в него диоксида марганца
4) скорость реакции горения фосфора повышается при внесении его в атмосферу чистого кислорода

45. В термодинамических системах, возможность химической реакции и направление ее хода определяются изобарно – изотермическим потенциалом, или энергией Гиббса. При самопроизвольном переходе системы из одного состояния в другое, величина потенциала должна быть:
1) $\Delta G^0 = \Delta H^0 - T\Delta S^0 > 0$
2) $\Delta G^0 = \Delta H^0 - T\Delta S^0 < 0$

3) $\Delta G^0 = \Delta H^0 - T\Delta S^0 = 0$
4) $\Delta G^0_{\text{реакции}} = \sum \Delta G^0_{\text{прод.реакции}} - \sum \Delta G^0_{\text{исх.веществ}}$

46. Для химической реакции вида mA + nB = pC + qD как правило записать математическую формулу следствия из закона Г.Гесса:
1) $V = k \cdot C_A^m \cdot C_B^n$
2) $\Delta H = (p\Delta H_{обр}C + q\Delta H_{обр}D) - (m\Delta H_{обр}A + n\Delta H_{обр}B)$
3) $\Delta H = (\Delta H_{обр}C + \Delta H_{обр}D) - (\Delta H_{обр}A + \Delta H_{обр}B)$
4) $V_{t_2} = V_{t_1} \cdot \gamma^{\frac{t_2 - t_1}{10}}$

47. Тепловой эффект реакции при изобарном процессе (p = const) равен:
1) изменению энтальпии: $Q_p = H_2 - H_1 = \Delta H$
2) изменению внутренней энергии: $Q_p = U_2 - U_1 = \Delta U$
3) сумме энтальпии: $Q_p = H_1 + H_2$
4) сумме энтропии: $Q_p = S_1 + S_2$

48. Тепловой эффект реакции при изохорном процессе (V = const) равен:
1) $Q_V = H_2 - H_1 = \Delta H$
2) $Q_v = U_2 - U_1 = \Delta U$
3) сумме энтальпии: $Q_v = H_1 + H_2$
4) сумме энтропии: $Q_v = S_1 + S_2$

49. Какая термодинамическая система называется открытой, в которой:
1) обмен с другими системами энергией и веществом исключен
2) одна фаза и в ней нет границ раздела
3) имеет место обмен энергией и веществом с другими системами и окружающей средой
4) осуществляется обмен с другими системами только энергией, но не веществом

50. Какая термодинамическая система называется химической, в которой
1) имеют место процессы, сопровождающиеся энергетическими эффектами, но без изменения химической природы вещества
2) вещества, составляющие такую систему, все или часть из них взаимодействует между собой, при этом имеют место энергетические эффекты и изменение химической природы компонентов системы
3) одна фаза и в ней нет границ раздела
4) осуществляется обмен с другими системами только энергией, но не веществом

Тестовые задания на тему: «Классификация химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции»

1. При взаимодействии железа с разбавленной соляной кислотой (Fe + HCl →) образуется:
1) FeCl
2) $FeCl_2$
3) $FeCl_3$
4) Fe_2Cl_3

2. Укажите уравнение химической реакции соединения:
1) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3\downarrow + 3NaCl$
2) $BaO + CO_2 = BaCO_3$
3) $Fe + CuSO_4 = FeSO_4 + Cu$
4) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2$

3. Укажите реакцию, которая протекает с изменением степени окисления?
1) $2Na + 2H_2O = 2NaOH + H_2\uparrow$
2) $HCl + AgNO_3 = AgCl\downarrow + HNO_3$
3) $BaCl_2 + K_2SO_4 = BaSO_4\downarrow + 2KCl$

4) $BaSO_4 \xrightarrow{t^\circ} BaO + SO_3$

4. Укажите уравнение химической реакции замещения:

1) $Cu(OH)_2 \xrightarrow{t^\circ} CuO + H_2O$
2) $Fe + CuSO_4 = FeSO_4 + Cu$
3) $2SO_2 + O_2 = 2SO_3$
4) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3\downarrow + 3NaCl$

5. Из перечисленных веществ окислителями являются:

1) $KMnO_4$
2) Na
3) H_2S
4) NH_3

6. Чему равна степень окисления азота в соединении $Ca(NO_3)_2$?

1) +5
2) +3
3) +6
4) +10

7. В соединении $KMnO_4$ марганец имеет степень окисления:

1) +4
2) +7
3) 0
4) +8

8. В реакции $As_2S_3 + 28HNO_{3\,(конц.)} = 2H_3AsO_4 + 3H_2SO_4 + 28NO_2 + 8\,H_2O$ окисляются элементы:

1) As, S
2) N, S
3) S, H
4) N,H

9.С каким из указанных веществ, взаимодействует ортофосфорная кислота?

1) Ba
2) HNO_2
3) CO_2
4) P_2O_5

10. Какая, из указанных схем реакций, приведёт к образованию угарного газа CO?

1) $C + H_2 \rightarrow$
2) $C + H_2O \rightarrow$
3) $C + O_2 \rightarrow$
4) $CH_4 + O_2 \rightarrow$

11. Какая, из следующих реакций, является реакцией разложения?

1) $2KBr + Cl_2 = 2KCl + Br_2$
2) $P_2O_5 + 6KOH = 2K_3PO_4 + 3H_2O$
3) $Cu(OH)_2 \xrightarrow{t^\circ} CuO + H_2O$
4) $Fe + S = FeS$

12. Какая из схем относится к реакциям соединения:

1) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ}$
2) $Na_2CO_3 + H_2SO_4 \rightarrow$
3) $CaO + H_2O \rightarrow$
4) $Zn + HCl \rightarrow$

13. Реакция, которая идёт без изменения степеней окисления элементов, является:

1) $4P + 5O_2 = 2\,P_2\,O_5$
2) $CaO + H_2O = Ca(OH)_2$

3) $Mg + H_2SO_4 = MgSO_4 + H_2$
4) $2Na + 2\ H_2O = 2NaOH + H_2\uparrow$

14. С каким, из указанных веществ, взаимодействует калий?
1) HCl
2) CO_2
3) $Ba(OH)_2$
4) KCl

15. Если смешать растворы $CaCl_2$ и $AgNO_3$, то произойдёт реакция:
1) замещения
2) двойного обмена
3) нейтрализации
4) соединения

16. Какое, из приведённых уравнений, является реакцией нейтрализации?
1) $KOH + HCl \rightarrow KCl + H_2O$
2) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2$
3) $2HgO \xrightarrow{t^\circ} 2Hg + O_2\uparrow$
4) все выше указанные

17. Реакция, которая идёт с изменением степеней окисления элементов, является:
1) $MnO_2 + 4HCl = MnCl_2 + Cl_2\uparrow + 2H_2O$
2) $SO_3 + H_2O = H_2SO_4$
3) $Na_2O + SO_3 = Na_2SO_4$
4) $Cu(NO_3)_2 + 2NaOH = Cu(OH)_2 + 2NaNO_3$

18. Чему равна степень окисления фосфора в Mg_3P_2?
1) +3
2) 0
3) -3
4) +5

19. Степень окисления атома рубидия Rb:
1) +2
2) +1
3) +4
4) +3

20. При взаимодействии железа с разбавленной соляной кислотой ($Fe + HCl \rightarrow$) образуется:
1) $FeCl_2$
2) $FeCl_3$
3) $FeCl_4$
4) $FeCl_5$

21. С каким, из указанных веществ, реагирует натрий:
1) NaOH
2) SO
3) H_2O
4) N_2O

22. Какое, из указанных веществ, взаимодействует с водой?
1) CaO
2) SiO_2
3) ZnO
4) CuO

23. Реакцией, которая идёт без изменения степеней окисления является:
1) $2Fe(OH)_3 \xrightarrow{t^\circ} Fe_2O_3 + 3H_2O$
2) $2Ca + O_2 = 2CaO$

3) $2HgO = 2Hg+O_2\uparrow$
4) $Mg + H_2SO_4 = Mg\ SO_4 + H_2\uparrow$

24. Какое, из приведённых уравнений, является окисльно-восстановительной реакцией?
1) $KOH + HCl \rightarrow KCl + H_2O$
2) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2\uparrow$
3) $2HgO \xrightarrow{t^\circ} 2Hg + O_2\uparrow$
4) $Cu(OH)_2\ CO_3 \xrightarrow{t^\circ} 2CuO\downarrow + H_2O + CO_2\uparrow$

25. Сколько молекул ортофосфорной кислоты образуется при взаимодействии оксида фосфора(V) с водой $H_2O + P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$?
1) две
2) три
3) одна
4) четыре

26. Какие пары соединений не могут реагировать между собой?
1) CaH_2 и H_2O
2) Na_2O и SO_3
3) CO_2 и SO_2
4) CaO и H_2O

27. В реакции $Zn + H_2SO_4 \rightarrow Zn\ SO_4 + H_2\uparrow$ водород в соединении:
1) восстанавливается
2) окисляется
3) окисляется и восстанавливается
4) не восстанавливается и не окисляется

28. Карбонат калия реагирует в растворе с веществами ряда:
1) CO_2; SO_3; H_3PO_4; CaO; $Al_2(SO_4)_3$
2) $BaCl_2$; HNO_3; $Ca(OH)_2$; H_2O; $Ca(NO_3)_2$
3) CO; KOH; HCl; N_2O; $CuCl_2$
4) $CaCl_2$; SiO; N_2O_5;N_2O; $FeCl_3$

29. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать:
1) $SO_3 + H_2O\rightarrow$
2) $SiO_2 + H_2O\rightarrow$
3) $BaO + H_2O\rightarrow$
4) $N_2O_5 + H_2O\rightarrow$

30. Сколько молекул воды образуется в результате реакции между гидроксидом калия и серной кислотой ($KOH + H_2SO_4\rightarrow$)?
1) две
2) четыре
3) одна
4) шесть

31. Какой, из перечисленных процессов, является медленным окислением?
1) горение магния на воздухе
2) ржавление железа
3) взрыв смеси водорода с кислородом
4) горение метана

32. Какую из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида алюминия?
1) $Al_2O_3 + H_2O \rightarrow$
2) $AlCl_3 + NaOH_{(избыток)} \rightarrow$
3) $AlCl_3 + NaOH_{(недостаток)}\rightarrow$

4) $Al_2(SO_4)_3 + HCl \rightarrow$

33. Приливание кислоты к растворам солей натрия в некоторых случаях может помочь их определению. Какую соль нельзя определить таким способом?

1) Na_2S
2) Na_2CO_3
3) Na_2SO_4
4) Na_2SiO_3

34. С соляной кислотой не будет взаимодействовать:

1) Cu
2) Al
3) Zn
4) K

35. Какое, из приведённых уравнений, изображает окислительно-восстановительную реакцию?

1) $CsOH+HNO_3 = CsNO_3+H_2O$
2) $2HgO \overset{t^\circ}{=} 2Hg+O_2\uparrow$
3) $BaCO_3 \overset{t^\circ}{=} BaO+CO_2\uparrow$
4) $Cu(OH)_2CO_3 \overset{t^\circ}{\rightarrow} 2CuO\downarrow + H_2O + CO_2$

36. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать?

1) $CuO + H_2O \rightarrow$
2) $Rb_2O + H_2O \rightarrow$
3) $SO_3 + H_2O \rightarrow$
4) $BaO + H_2O \rightarrow$

37. Сколько молекул воды сообразуется в результате реакции нейтрализации между гидроксидом бария и серной кислотой ($Ba(OH)_2 + H_2SO_4 \rightarrow$)?

1) одна
2) две
3) четыре
4) шесть

38. Указать, химический состав соединения, полученного в результате реакции Ca + P$\rightarrow$:

1) Ca_2P_3
2) Ca_3P_2
3) CaP
4) CaP_5

39. Какова степень окисления серы в гидросульфате натрия – $NaHSO_4$?

1) +2
2) +5
3) +6
4) +4

40. Какие свойства проявляет оксид серы (IV)?

1) окислительные
2) восстановительные
3) окислительные и восстановительные
4) не восстановительные и не окислительные

41. Какой из оксидов реагирует с водой?

1) SiO_2
2) CuO
3) BaO

4) SiO

42. Какого состава образуется осадок при взаимодействии растворов солей Na_3PO_4 и $Ca(NO_3)_2$?

1) $CaPO_4$
2) $NaNO_3$
3) $Ca_3(PO_4)_2$
4) $Ca_2(PO_4)_3$

43. Химические реакции, в результате которых из двух веществ образуется одно вещество, называют:

1) реакциями соединения
2) реакциями обмена
3) реакциями замещения
4) реакциями разложения

44. Если смешать растворы $CaCl_2$ и $AgNO_3$, то произойдет реакция:

1) нейтрализации
2) двойного обмена
3) замещения
4) соединения

45. В соединении $KMnO_4$ марганец имеет степень окисления:

1) +7
2) 0
3) +4
4) +5

46. Укажите уравнение химической реакции замещения:

1) $2Ba + O_2 = 2BaO$
2) $BaCl_2 + K_2SO_4 = BaSO_4\downarrow + 2KCl$
3) $Mg + H_2SO_4 = MgSO_4 + H_2\uparrow$
4) $2Fe(OH)_3 \xrightarrow{t^\circ} Fe_2O_3+3H_2O$

47. Укажите реакцию, которая протекает с изменением степеней окисления:

1) $2K + 2H_2O = 2KOH + H_2\uparrow$
2) $BaO + SO_3 = BaSO_4\downarrow$
3) $Zn(NO_3)_2 + 2NaOH = Zn(OH)_2\downarrow + 2NaNO_3$
4) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2\uparrow$

48. Укажите уравнение химической реакции разложения:

1) $4P+5O_2=2P_2O_5$
2) $2Fe(OH)_3 \xrightarrow{t^\circ} Fe_2O_3+3H_2O$
3) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2\uparrow$
4) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3 + 3NaCl$

49. Укажите реакцию, которая протекает с изменением степени окисления:

1) $S+O_2=SO_2$
2) $CaO+SO_2= CaSO_3$
3) $2NaOH + H_2SO_4=Na_2SO_4+ 2H_2O$
4) $Ba(NO_3)_2 + H_2SO_4=BaSO_4\downarrow + 2HNO_3$

50. С какими, из перечисленных веществ, реагирует соляная кислота?

1) Zn
2) Cu
3) Pt
4) Au

51. Какое, из перечисленных веществ, является восстановителем?

1) NH_3
2) $KMnO_4$

3) HNO_3
4) $K_2Cr_2O_7$

52. Чему равна степень окисления фосфора в соединении $Ca_3(PO_4)_2$?
1) +4
2) +3
3) +5
4) +10

53. В реакции $2Na_2SO_3 + I_2 = Na_2SO_4 + 2NaI + SO_2\uparrow$ изменяют степени окисления элементы :
1) натрий и йод
2) сера и йод
3) натрий и кислород
4) йод и кислород

54. С каким, из указанных веществ, взаимодействует соляная кислота?
1) $CaCO_3$
2) Cu
3) Pt
4) Ag

55. В соединении K_2CrO_4 хром имеет степень окисления:
1) 0
2) +6
3) +7
4) +4

56. С каким, из указанных соединений, реагирует барий?
1) H_2O
2) KOH
3) CO
4) N_2O

57. Какая, из приведённых ниже реакций, протекает без изменения степени окисления?
1) $2K + 2H_2O = 2KOH + H_2\uparrow$
2) $Na_2O + H_2O = 2NaOH$
3) $2Fe + 3Cl_2 = 2FeCl_3$
4) $2Na_2SO_3 + I_2 = Na_2SO_4 + 2NaI + SO_2$

58. Укажите химическую реакцию, в результате которой из одного вещества образуется два или несколько новых веществ?
1) $Cu_2(OH)_2CO_3 \xrightarrow{t^\circ} 2CuO + CO_2\uparrow + H_2O$
2) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2\uparrow$
3) $CaO + SO_3 = CaSO_4$
4) $Pb(NO_3)_2 + H_2SO_4 = PbSO_4\downarrow + 2HNO_3$

59. Какое, из приведённых уравнений, отражает окислительно-восстановительный процесс?
1) $FeCl_3 + 3NaOH = Fe(OH)_3 + 3NaCl$
2) $Fe(OH)_3 \xrightarrow{t^\circ} Fe_2O_3 + H_2O$
3) $2Fe + 3Cl_2 = 2FeCl_3$
4) $CaO + H_2O = Ca(OH)_2$

60. Степень окисления серы в сернистой кислоте (H_2SO_3) равна:
1) +4
2) +6
3) 0
4) +7

61. Сколько молекул воды образуется в результате реакции нейтрализации между серной кислотой и гидроксидом натрия ($H_2SO_4 + NaOH \rightarrow$)?

1) одна
2) две
3) четыре
4) шесть

62. С разбавленной соляной кислотой не может взаимодействовать:
1) калий -K
2) цинк - Zn
3) медь – Cu
4) барий - Ba

63. Сколько молекул фосфорной кислоты образуется при взаимодействии оксида фосфора (V) с водой $H_2O + P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$?
1) одна
2) четыре
3) две
4) три

64. В реакции $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2\uparrow$ цинк в соединении:
1) восстанавливается
2) окисляется
3) восстанавливается и окисляется
4) не восстанавливается и не окисляется

65. Укажите уравнение химической реакции замещения:
1) $Ba + H_2SO_4 = BaSO_4 + H_2\uparrow$
2) $CaO + SO_3 = CaSO_4$
3) $Bi(NO_3)_3 + 3NaOH = Bi(OH)_3\downarrow + 3NaNO_3$
4) $BaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} BaO + CO_2$

66. В третьем периоде самый активный окислитель:
1) хлор
2) сера
3) натрий
4) фосфор

67. К растворам, содержащих ионы: K^+, Pb^{2+}, Zn^{2+}, Fe^{2+} прилили раствор сульфида натрия (Na_2S), при этом осадки сульфидов металлов выпали во всех случаях, кроме:
1) сульфида калия – K_2S
2) сульфида свинца – PbS
3) сульфида цинка – ZnS
4) сульфида железа – Fe

68. В третьем периоде самый активный восстановитель:
1) хлор
2) натрий
3) сера
4) магний

69. Во втором периоде самый сильный восстановитель:
1) литий
2) кислород
3) фтор
4) азот

70. Ионные реакции между щелочами и кислотами называют реакциями:
1) замещения
2) присоединения
3) нейтрализации
4) обратимыми

71. Чему равна степень окисления азота в оксиде N_2O_5?

1) +5
2) 0
3) +4
4) +3

72. Какие, из указанных веществ, взаимодействуют с водой?

1) CaO
2) CuO
3) SiO_2
4) SiO

73. Степень окисления хрома увеличивается в ряду

1) $K_2Cr_2O_7$, Cr_2O_3, CrO_3;

2) $CrC1_3$, CrO_3, $Cr_2(SO_4)_3$;

3) H_2CrO_4, $CrSO_4$, $KCrO_2$;

4) $Cr(OH)_2$, $KCrO_2$, $K_2Cr_2O_7$

74. Какое уравнение правильно описывает растворение железа в 20% азотной кислоте?

1) $Fe + 2\ HNO_3 \rightarrow Fe(NO_3)_2 + H_2\uparrow$

2) $Fe + 6\ HNO_3 \rightarrow 2Fe(NO_3)_3 + 3H_2\uparrow$

3) $3Fe + 8\ HNO_3 \rightarrow 3Fe(NO_3)_2 + 2\ NO\uparrow + 4\ H_2O$

4) $4\ Fe + 10HNO_3 \rightarrow 4\ Fe(NO_3)_2 + NH_4NO_3 + 3H_2O$

75. В химической реакции образовались следующие продукты: S, NO, H_2O. Исходные вещества…

1) $H_2S + HNO_2$

2) $SO_2 + HNO_3$

3) $H_2SO_4 + N_2$

4) $SO_2 + NH_3$

76. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: азотная кислота, гидроксид бария, бромид бария?

1) Na_2SO_4
2) NH_3
3) $Zn(OH)_2$
4) $(NH_4)_2CO_3$

77. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: хлороводородная кислота, нитрат бария, гидроксид натрия?

1) KOH
2) NH_4I
3) $Zn(OH)_2$
4) $(NH_4)_2SO_3$

78. Какой реактив позволит разделить смесь цинка и магния?

1) разбавленная азотная кислота
2) раствор гидроксида натрия
3) разбавленная соляная кислота

4) раствор сульфата меди (II)

79. Какой реактив позволит разделить смесь серы и сульфида цинка?

1) концентрированная серная кислота
2) разбавленная соляная
3) разбавленный раствор гидроксида калия
4) цинк

80. Азот в лабораторных условиях получают…

1) перегонкой жидкого воздуха
2) разложением нитрата аммония
3) окислением аммиака
4) разложением нитрата аммония

81. Получаемая в промышленности серная кислота представляет собой раствор…

1) SO_2 в H_2O
2) SO_3 в H_2O
3) SO_3 в концентрированной H_2SO_4
4) SO_2 в аккумуляторной кислоте.

82. Получение аммиака в промышленности основано на реакции:

1) $NH_4NO_3 + NaOH \rightarrow NaNO_3 + NH_3\uparrow + H_2O$
2) $3\ NaNO_3 + 8\ AL + 5\ NaOH + 18H_2O \rightarrow 8\ Na[AL(OH)_4] + 3NH_3\uparrow$
3) $2NO_2 + 7\ H_2 \rightarrow 2NH_3 + 4\ H_2O$
4) $N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2\ NH_3$

83. Получение гидроксида натрия в промышленности основано на реакции:

1) $2\ NaCL + 2H_2O \rightarrow 2\ NaOH + H_2\uparrow + CL_2$
2) $2Na + 2H_2O \rightarrow 2\ NaOH + H_2\uparrow$
3) $Na_2SO_4 + Ba(OH)_2 \rightarrow BaSO_4\downarrow + 2NaOH$
4) $C_2H_5ONa + H_2O \rightarrow C_2H_5OH + NaOH$

84. Соляная кислота реагирует со следующими парами веществ:

1) Hg, Fe
2) $CaCO_3$, FeO
3) SO_2, KOH
4) Cu, CuO

85. Из раствора хлорида натрия выпадает осадок при добавлении

1) $AgNO_3$
2) NH_4NO_3
3) KNO_3
4) $Cu(NO_3)_2$

86. Из раствора сульфата цинка(П) выпадает осадок при добавлении каждого из веществ набора

1) HC1, LiOH
2) $Ba(OH)_2$, $BaC1_2$
3) $Ca(OH)_2$, HNO_3
4) $Ba(OH)_2$, $A1(OH)_3$

87. Аммиак реагирует в присутствии воды с каждым из веществ набора

1) хлорид железа (Ш), бромоводородная кислота, гидрокарбонат аммония
2) хлорид натрия, сероводород, хлорид алюминия
3) азотная кислота, сульфат калия, гидроксид меди (П)

4) сульфат цинка, сульфат меди (П), хлорид железа (Ш)

88. В реакции $As_2S_3 + 28HNO_{3\ (конц.)} = 2H_3AsO_4 + 3H_2SO_4 + 28NO_2 + 8\ H_2O$ восстановителями являются пары элементов:

1) As, S
2) N, S
3) S, H
4) N,H

89.В третьем периоде самый активный окислитель:

1) хлор
2) натрий
3) сера
4) магний.

90. В пятом периоде самый активный восстановитель:

1) стронций
2) молибден
3) рубидий
4) ниобий.

Тестовые задания на тему: «Гетерогенные и гомогенные дисперсные системы. Растворы»

1. Диссоциация серной кислоты включает:
   1) 3 ступени
   2) 1 ступень
   3) 2 ступени
   4) 4 ступени
2. Раствор, какой соли будет иметь pH>7:
   1) BaS
   2) NaCl
   3) $Zn(NO_3)_2$
   4) NH_4Cl
3. В результате диссоциации серной кислоты образуются ионы:
   1) H^+ и SO_3^{2-}
   2) Cu^{2+} и SO_4^{2-}
   3) H^+ и SO_4^{2-}
   4) H^+; HSO_4^- и SO_4^{2-}
4. Раствор, какой соли будет иметь pH<7?
   1) $CuSO_4$
   2) K_3PO_4
   3) $NaNO_3$
   4) Na_2SO_3
5. Какая, из перечисленных солей, подвергается гидролизу?
   1) K_2S
   2) KNO_3
   3) $BaCl_2$
   4) Na_2SO_4
6. Хорошо растворимые в воде основания называют:
   1) солями
   2) индикаторами
   3) щелочами
   4) амфолитами
7. Фенолфталеин окрашивается в растворе щелочи в:

1) желтый цвет
2) малиновый цвет
3) синий цвет
4) белый цвет

8. Химической формуле слабого электролита соответствует соединение:
1) NaOH
2) H_2SO_4
3) H_2CO_3
4) HCl

9. Химической формуле сильного электролита соответствует соединение:
1) H_2SiO_3
2) H_2SO_4
3) H_2SO_3
4) H_2S

10. Раствор какой соли будет иметь pH<7?
1) $AgNO_3$
2) K_2CO_3
3) NaCN
4) KNO_3

11. Соль $Ba(NO_2)_2$ образована:
1) сильной кислотой и слабым основанием
2) сильным основанием и слабой кислотой
3) слабым основанием и слабой кислотой
4) сильным основанием и сильной кислотой

12. Каким значением водородного показателя характеризуется кислотность раствора?
1) pH>7
2) pH<7
3) pH=7
4) pH=0

13. При диссоциации, каких электролитов образуется хлорид-ион Cl^-?
1) $BaCl_2$
2) $Ca(ClO_4)_2$
3) NaClO
4) $KClO_3$

14. При взаимодействии железа с разбавленной соляной кислотой ($Fe + HCl \rightarrow$) образуется:
1) $FeCl_2$
2) $FeCl_3$
3) $FeCl_4$
4) Fe_2Cl_3

15. Укажите химическую формулу слабого электролита:
1) H_2S
2) KOH
3) NaCl
4) KNO_3

16. Гидроксиды, которые в растворе одновременно образуют и катионы водорода H^+ и гидроксид - анионы OH^-, называются:
1) нейтральными
2) амфотерными
3) кислотными
4) растворимыми

17. Диссоциация комплексного соединения $Na_3[Co(NO_2)_6]$ протекает:

1) $Na_3[Co(NO_2)_6] \rightleftarrows 3Na^+ + [Co(NO_2)_6]^{3-}$
2) $Na_3[Co(NO_2)_6] \rightleftarrows Na_3Co^{3+} + 6NO_2^-$
3) $Na_3[Co(NO_2)_6] \rightarrow 3Na^+ + [Co(NO_2)]^-$
4) $Na_3[Co(NO_2)_6] \rightarrow 3Na^+ + 6Co^{2+} + NO_2^-$

18. Укажите химическую формулу слабого электролита:
1) $NaOH$
2) KNO_3
3) H_2CO_3
4) H_2SO_4

19. Какая, из следующих солей, подвергается гидролизу?
1) Na_3PO_4
2) KNO_3
3) $RbCl$
4) Na_2SO_4

20. Сколько молекул ортофосфорной кислоты образуется при взаимодействии оксида фосфора(V) с водой $H_2O + P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$?
1) две
2) три
3) одна
4) пять

21. Какая, из перечисленных солей, подвергается гидролизу?
1) $CuSO_4$
2) Na_2SO_4
3) KNO_3
4) KCl

22. Какая, из перечисленных солей, не подвергается гидролизу?
1) KCl
2) $Al(CH_3COO)_3$
3) $FeCl_2$
4) $Cu(NO_3)_2$

23. Карбонат калия реагирует в растворе с веществами ряда:
1) CO_2; SO_3; H_3PO_4; $Ba(OH)_2$; SiO
2) $BaCl_2$; HNO_3; H_2O; $Ca(NO_3)_2$; $Ba(OH)_2$
3) CO; KOH; HCl; H_2O; N_2O
4) HCl; BaO; $Ba(OH)_2$; SiO; SiO_2

24. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать:
1) $SO_3 + H_2O \rightarrow$
2) $SiO_2 + H_2O \rightarrow$
3) $BaO + H_2O \rightarrow$
4) $K_2O + H_2O \rightarrow$

25. Укажите, какой ряд состоит только из амфотерных гидроксидов:
1) $Mn(OH)_2$; $Cr(OH)_2$; $Cu(OH)_2$; $Fe(OH)_2$; KOH
2) $Sn(OH)_2$; $Pb(OH)_2$; $Cr(OH)_3$; $Zn(OH)_2$; $Al(OH)_3$;
3) $Al(OH)_3$; KOH; $Mg(OH)_2$; $Ba(OH)_2$; $Cr(OH)_3$
4) KOH; $Zn(OH)_2$; $Ba(OH)_2$; $NaOH$; $Pb(OH)_2$

26. Сколько молекул воды образуется в результате реакции между гидроксидом калия и серной кислотой ($KOH + H_2SO_4 \rightarrow$)?
1) две
2) четыре
3) одна

4) пять

27. Какую из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида алюминия?
    1) $Al_2O_3 + H_2O \rightarrow$
    2) $AlCl_3 + NaOH_{(избыток)} \rightarrow$
    3) $AlCl_3 + NaOH_{(недостаток)} \rightarrow$
    4) $Al_2(SO_4)_3 + HCl \rightarrow$
28. Ионы H^+ обеспечивают реакцию среды:
    1) щелочную
    2) кислую
    3) нейтральную
    4) солевую
29. Приливание кислоты к растворам солей натрия в некоторых случаях может помочь их определению. Какую соль нельзя определить таким способом?
    1) Na_2S
    2) Na_2SiO_3
    3) Na_2SO_4
    4) Na_2CO_3
30. С соляной кислотой не будет взаимодействовать:
    1) Cu
    2) Al
    3) Zn
    4) Na
31. При диссоциации какого электролита образуется иодид-ион I^-?
    1) NaI
    2) KIO_3
    3) I_2
    4) KIO_4
32. Система, не имеющая границ и поверхностей раздела, называется:
    1) гомогенной
    2) изолированной
    3) гетерогенной
    4) замкнутой
33. Двухфазная система, имеющая границы и поверхности раздела, называется:
    1) гомогенной
    2) изолированной
    3) открытой
    4) гетерогенной
34. Электролиты в водных растворах диссоциируют на:
    1) катионы и атомы
    2) катионы и анионы
    3) протоны и нейтроны
    4) электроны и протоны
35. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать?
    1) $CuO + H_2O \rightarrow$
    2) $Rb_2O + H_2O \rightarrow$
    3) $SO_3 + H_2O \rightarrow$
    4) $N_2O_5 + H_2O \rightarrow$
36. Сколько молекул воды сообразуется в результате реакции нейтрализации между гидроксидом бария и серной кислотой ($Ba(OH)_2 + H_2SO_4 \rightarrow$)?
    1) одна
    2) две

3) четыре
4) три

37. Указать раствор, имеющий щелочную реакцию среды:
1) $Ba(OH)_2$
2) $BaCl_2$
3) $ZnCl_2$
4) Na_2SO_4

38. Какая, из перечисленных солей, подвергается гидролизу?
1) BaS
2) Na_2SO_4
3) KNO_3
4) RbCl

39. Какая, из следующих солей, подвергается гидролизу?
1) $CaCO_3$
2) $BaBr_2$
3) $Ca(NO_3)_2$
4) NaCl

40. Какой из оксидов реагирует с водой?
1) SiO_2
2) CuO
3) BaO
4) SiO

41. Раствор какого, из указанных веществ, имеет кислую реакцию среды (pH<7) ?
1) H_2SO_4
2) $BaCl_2$
3) NaOH
4) $NaNO_3$

42. Сульфиды s-элементов I группы периодической системы хорошо растворимы в воде. Их растворы имеют среду:
1) слабокислую
2) щелочную
3) сильнокислую
4) нейтральную

43. Обменные процессы между ионами соли и воды, приводящие к образованию слабых электролитов, называют:
1) гидролизом
2) электролизом
3) нейтрализацией
4) осмосом

44. Раствор какой соли имеет pH<7:
1) NaCl
2) $CuSO_4$
3) Na_3PO_4
4) K_2SO_4

45. Диссоциация ортофосфорной кислоты включает:
1) 1 ступень
2) 4 ступень
3) 3 ступени
4) 4 ступени

46. Определите химическую формулу сильного электролита:
1) HNO_3
2) AgCN
3) $Fe(OH)_2$

4) NH_4CN

47. При диссоциации какого элемента образуются хлорид-ионы Cl^-
    1) $BaCl_2$
    2) $HClO_4$
    3) $KClO_3$
    4) $NaClO$
48. Добавление какого вещества к воде приведёт к возрастанию её pH свыше 7 :
    1) $NaOH$
    2) HCl
    3) CuO
    4) $Zn(NO_3)_2$
49. В результате диссоциации сульфата меди образуются ионы:
    1) H^+ и SO_4^{2-}
    2) Cu^{2+} и SO_4^{2-}
    3) H^+ и SO_3^{2-}
    4) Cu^{2+} и H^+
50. Ионы OH^- обеспечивают реакцию среды:
    1) кислую
    2) нейтральную
    3) щелочную
    4) амфотерную
51. Хорошо растворимые в воде основания называют:
    1) индикаторами
    2) щелочами
    3) солями
    4) кислотами
52. Диссоциация комплексного соединения $[Cu(NH_3)_4]SO_4$ протекает, согласно уравнению:
    1) $[Cu(NH_3)_4]SO_4 \rightleftarrows [Cu(NH_3)_4]^{2+} + SO_4^{2-}$
    2) $[Cu(NH_3)_4]SO_4 \rightarrow [Cu(NH_3)_4]^{4+} + SO_4^{2-}$
    3) $[Cu(NH_3)_4]SO_4 \rightarrow Cu^{2+} + [(NH_3)_4SO_4]^{2-}$
    4) $[Cu(NH_3)_4]SO_4 \rightleftarrows Cu(NH_3)^{4+} + SO_4^{2-}$
53. Какое из веществ в данном растворе практически полностью диссоциирует на ионы металла и гидроксид-анион OH^-?
    1) $Cu(OH)_2$
    2) $Mn(OH)_2$
    3) KOH
    4) $Al(OH)_3$
54. Какая, из ниже перечисленных солей, подвергается гидролизу?
    1) $BaCl_2$
    2) K_2S
    3) $NaNO_3$
    4) $CsCl$
55. Растворы каких из веществ имеют щелочную реакцию среды (pH >7)?
    1) KOH
    2) KCI
    3) $Zn(NO_3)_2$
    4) NH_4Cl
56. Сколько молекул воды образуется в результате реакции нейтрализации между серной кислотой и гидроксидом натрия ($H_2SO_4 + NaOH \rightarrow$)?
    1) одна

2) две
3) четыре
4) три

57. С разбавленной соляной кислотой не может взаимодействовать:
1) калий -K
2) цинк - Zn
3) медь – Cu
4) барий - Ba

58. В результате диссоциации азотной кислоты образуются ионы:
1) H^+ и NO_3^-
2) Cu^{2+} и SO_4^{2-}
3) H^+ и NO_2^-
4) H^+ и NO_3^{4-}

59. Укажите ряд, в котором все соли подвергаются гидролизу?
1) K_2S; $CuSO_4$; $Fe(NO_3)_3$; NH_4Cl; Na_2CO_3
2) KCl; $RbNO_3$; Na_2SO_4; $Ba(NO_3)_2$; $FeCl_3$
3) CsCl; $NaNO_3$; K_2SO_4; $FeSO_4$; $Zn(NO_3)_2$
4) $Al_2(SO_4)_3$; K_2SO_3; $NaNO_3$; $CuSO_4$; $BaCl_2$

60. Какая из ниже приведённых солей гидролизу не подвергается?
1) $NaNO_3$
2) $ZnCl_2$
3) K_3PO_4
4) K_2SO_3

61. При диссоциации каких электролитов образуется сульфат-ион (SO_4^{2-})?
1) K_2SO_4
2) HCl
3) Na_2SO_3
4) Na_2S

62. Какая из перечисленных солей подвергается гидролизу?
1) $BaCl_2$
2) Na_3PO_4
3) $CsNO_3$
4) KCl

63. Раствор какой соли будет иметь pH>7?
1) Rb_2CO_3
2) KCl
3) $CuSO_4$
4) NH_4Cl

64. Укажите химическую формулу слабого электролита:
1) $HClO_4$
2) $NaNO_3$
3) H_2SiO_3
4) KCl

65. К растворам, содержащих ионы: K^+, Pb^{2+}, Zn^{2+}, Cd^{2+} прилили раствор сульфида натрия (Na_2S), при этом осадки сульфидов металлов выпали во всех случаях, кроме:
1) сульфида калия – K_2S
2) сульфида свинца – PbS
3) сульфида цинка – ZnS
4) сульфида цинка – CdS

66. Химическая формула сильного электролита:
1) K_2SO_4
2) $Fe(OH)_3$

3) H_2S
4) $Mn(OH)_2$

67. При диссоциации какого электролита образуется хлорид-ион Cl^-:
1) $Ca(ClO)_2$
2) $CaCl_2$
3) $HClO_4$
4) $NaClO$

68. Какие, из указанных веществ, взаимодействуют с водой?
1) CaO
2) CuO
3) SiO_2
4) SiO

69. Для подавления гидролиза сульфида натрия к раствору следует добавить…

1) гидроксид натрия
2) дистиллированую воду
3) азотную кислоту
4) соляную кислоту.

70. Укажите пару веществ, водные растворы которых имеют pH>7.
1) Na_2O, $NaNO_3$
2) $Ca(OH)_2$, CaI_2
3) NH_3, Na_2CO_3
4) CaO, SO_3

71. Слабокислая среда возникает при растворении соли …

1) Na_2CO_3
2) Na_3PO_4
3) Na_2HPO_4
4) $ZnCl_2$

72. Водный раствор вещества «А» имеет нейтральную среду, а водный раствор вещества «В» - кислую среду. Растворы «А» и «В» реагируют друг с другом. Укажите эти вещества.
1) «А» - NaCL, «В» - $Ca(NO_3)_2$

2) «А» - $Ca(NO_2)_3$, «В» - H_3PO_4

3) «А» - $CuCL_2$, «В» - CH_3COOH

4) «А» - NaF, «В» - $BaCL_2$

73. Водный раствор вещества «А» имеет кислую среду, а водный раствор вещества «В» - нейтральную среду. Растворы «А» и «В» реагируют друг с другом. Укажите эти вещества.
1) «А» - H_2SO_4, «В» - $BaCL_2$

2) «А» - K_2CO_3 , «В» - $CaCL_2$

3) «А» - $CuCL_2$, «В» -$Fe(NO_3)_2$

4) «А» - Na_2CO_3, «В» - $Ba(OH)_2$

74. Укажите пару веществ, водные растворы которых имеют pH< 7.

1) H_2S, Na_2S

2) $KHSO_4$, K_2SO_4

3) SO_2, $Zn(NO_3)_2$

4) K_3PO_4, P_2O_5

75. В водном растворе гидроксида цезия pH =12. Найдите молярную концентрацию ионов Cs^+ в этом растворе (моль/л).
1) 10^{-12}
2) 10^{-2}
3) 1
4) 12

76. В водном растворе гидроксида лития pH =12. Найдите молярную концентрацию ионов Li^+ в этом растворе (моль/л).
1) 10^{-12}
2) 10^{-2}
3) 0,1
4) 10

77. Водный раствор, какого из перечисленных веществ имеет кислую среду?
1) P_2O_3
2) K_2O
3) CH_3CHO
4) CH_3NH_2

78. Водный раствор, какого из перечисленных веществ имеет щелочную среду?
1) CaO
2) CO_2
3) NH_4Br
4) глюкоза

79. Щелочная среда образуется при растворении соли
1) $FeCl_3$
2) $(NH_4)_2SO_4$
3) K_2S
4) KI

80. И анион, и катион гидролизуются в растворе соли
1) силикат натрия
2) сульфид аммония
3) ацетат калия
4) хлорид меди(II)

81. Только анион гидролизуется в растворе соли
1) ацетат аммония
2) иодид калия
3) бромид алюминия
4) фторид натрия

82. И катион, и анион не гидролизуются в растворе соли
1) нитрат лития
2) сульфат меди(II)
3) хлорид железа(III)

4) карбонат рубидия

83. И катион, и анион не гидролизуются в растворе соли
    1) хлорид аммония
    2) хлорид бария
    3) хлорид железа(III)
    4) ацетат бария
84. Только катион гидролизуется в растворе соли
    1) сульфат аммония
    2) сульфид аммония
    3) карбонат натрия
    4) нитрат лития
85. Укажите ряд, который состоит только из основных оксидов:
    1) Li_2O, K_2O, BaO, FeO, CrO, Cu_2O, SrO
    2) CO_2, P_2O_5, CaO, Al_2O_3, Cs_2O, SO_3, PbO
    3) SnO, N_2O_5, BeO, SrO, Rb_2O, PbO, Fe_2O_3
    4) SO_2, SiO, CaO, FeO, PbO, CrO, SO_3
86. Какую из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида цинка?
    1) $ZnO + H_2O \rightarrow$
    2) $Zn(NO_3)_2 + NaOH_{(избыток)} \rightarrow$
    3) $Zn(NO_3)_2 + NaOH_{(недостаток)} \rightarrow$
    4) $Zn(NO_3)_2 + HCl \rightarrow$
87. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать:
    1) $Al_2O_3 + H_2O \rightarrow$
    2) $SO_2 + H_2O \rightarrow$
    3) $CaO + H_2O \rightarrow$
    4) $N_2O_5 + H_2O \rightarrow$
88. Ионы OH^- обеспечивают реакцию среды:
    1) щелочную
    2) кислую
    3) нейтральную
    4) солевую
89. Указать раствор, имеющий кислую реакцию среды:
    1) K_2S
    2) $Ca(NO_3)_2$
    3) $CuCl_2$
    4) NaCl
90. Диссоциация серной кислоты включает:
    1) 1 ступень
    2) 4 ступени
    3) 3 ступени
    4) 2 ступени
91. Суспензиями называются дисперсные системы, в которых …
    1) газообразные частицы распределены в жидкости
    2) газообразные частицы распределены в газе
    3) жидкость распределена в другой, нерастворяющей ее жидкости
    4) твердые частицы распределены в жидкости
92. Эмульсиями называют дисперсные системы, в которых…
    1) газообразные частицы распределены в жидкости
    2) газообразные частицы распределены в газе
    3) одна жидкость распределена в другой, нерастворяющей ее жидкости
    4) твердые частицы распределены в жидкости

93. Коллоидными системами называют дисперсные системы, в которых размер частиц колеблется в пределах:
    1) менее 1 нм
    2) 1-100 нм
    3) более 100 нм
    4) более 1000 нм
94. В истинных растворах размер растворенных частиц колеблется в пределах:
    1) менее 1 нм
    2) 1-100 нм
    3) более 150 нм
    4) более 2000 нм
95. Слабым электролитом является:
    1) $Ba(OH)_2$
    2) K_2SO_4
    3) H_3PO_4
    4) HI
96. Для приготовления 2л 2,0 М раствора необходимо взять гидроксид калия (моль):
    1) 1
    2) 2
    3) 3
    4) 4
97. Электролит, который не диссоциирует ступенчато, это:
    1) $Mg(OH)_2$
    2) H_2SO_4
    3) H_3PO_4
    4) Na_2SO_4
98. Кислые соли не может образовать кислота:
    1) ортофосфорная
    2) метафосфорная
    3) сероводородная
    4) серная
99. Соль, водный раствор которой имеет окраску, это:
    1) $FeCl_3$
    2) AgBr
    3) Ag_3PO_4
    4) AgCl
100. Сумма коэффициентов в уравнении электролитической диссоциации сульфата хрома (III) равна:
    1) 3
    2) 4
    3) 5
    4) 6

Тестовое задание (для текущего контроля)
Тест №1

по дисциплине Б1.О.14 Неорганическая химия
(наименование дисциплины)

Время выполнения 20 мин.
Количество вопросов 20.
Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Тема раздела: «Введение. Основные понятия и законы химии».

1. Закон постоянства состава открыл ученый:

а) Дж. Пристли б) Ж.Л. Пруст

в) К. Шееле г) Дж. Дальтон

2.Старинные бронзовые предметы покрываются зеленым налетом, в результате образования на их поверхности …

1) CuO 3) $CuSO_4 \cdot Cu(OH)_2$

2) $CuCO_3 \cdot Cu(OH)_2$ 4) $Cu(HCO_3)_2$

3. Многие химические элементы образуют несколько простых веществ, обладающих различными свойствами. Это явление называют:

а) полиморфизмом б) гомологией

в) многомерностью г) аллотропией

4. Относительная молекулярная масса будет максимальной для:

5) Na_3PO_4 3) Rb_3PO_4
6) K_3PO_4 4) TI_3PO_4

5. Относительную атомную массу элемента Х можно вычислить по формуле:

5) $A_r(X) = \frac{m_a(x)}{1_{a.e.м.}}$ 3) $A_r(X) = \frac{Э_1}{Э_2}$

6) $A_r(X) = \frac{1_{а.е.м.}}{m_a(x)}$ 4) $A_r(X) = \frac{m_a(x)}{V}$

6. Какими параметрами определяются нормальные условия – н.у.?

5) t^0=25^{0}C; p =1атм 3) t^0=22^{0}C; p = 101,3кПа
6) t^0=0^{0}C; p = 101,3кПа 4)T = 295K; p = 760мм.рт.ст

7. Какая из следующих реакций выражается сокращенным ионным уравнением $H^+ + OH^- = H_2O$?

а) $HCI + Cu(OH)_2 \underset{\leftarrow}{\rightarrow}$ CuOHCI+H_2O б) HBr+KOH → KBr+H_2O

в) $2HNO_3 + Fe(OH)_2 \underset{\leftarrow}{\rightarrow} Fe(NO_3)_2 + 2H_2O$ г) $H_2SO_3 + RbOH \underset{\leftarrow}{\rightarrow} RbHSO_3 + H_2O$

8. Химическое понятие «моль» показывает:

а) число атомов вещества б) число молекул вещества

в) количество вещества г) молекулярную массу вещества

9. К растворам, содержащих ионы: K^+, Pb^{2+}, Zn^{2+} прилили раствор сульфида натрия (Na_2S), при этом, осадки сульфидов металлов выпали во всех случаях, кроме:

5) сульфида калия – K_2S 3)сульфида свинца – PbS
6) сульфида цинка – ZnS 4) ни в одном, из выше указанных

10. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: хлороводород, нитрат бария, гидроксид натрия?

1) KOH 3) NH_4I

2) Zn(OH) 4) $(NH_4)_2SO_3$

11. Какой реактив позволит разделить смесь серы и сульфида цинка?

1) разбавленная соляная 3) концентрированная серная кислота

2) цинк 4) разбавленный раствор гидроксида калия

12. Получение аммиака в промышленности основано на реакции:

1) $NH_4NO_3 + NaOH \rightarrow NaNO_3 + NH_3\uparrow + H_2O$

2) $3\ NaNO_3 + 8\ Al + 5\ NaOH + 18H_2O \rightarrow 8\ Na[Al(OH)_4] + 3NH_3\uparrow$

3) $2NO_2 + 7\ H_2 \rightarrow 2NH_3 + 4\ H_2O$

4) $N_2 + 3H_2 \leftrightarrow 2\ NH_3$

13. Из раствора сульфата цинка (П) выпадает осадок при добавлении каждого из веществ набора

1) HCl, LiOH 3) $Ba(OH)_2$, $BaC1_2$

2) $Ca(OH)_2$, HNO_3 4) $Ba(OH)_2$, $A1(OH)_3$

14. Аммиак реагирует в присутствии воды с каждым из веществ набора

1) хлорид железа (Ш), бромоводородная кислота, гидрокарбонат аммония
2) хлорид натрия, сероводород, хлорид алюминия
3) азотная кислота, сульфат калия, гидроксид меди (П)
4) сульфат цинка, сульфат меди (П), хлорид железа(III)

15. Азот в лабораторных условиях получают…

1) перегонкой жидкого воздуха
2) разложением нитрата аммония
3) окислением аммиака
4) разложением нитрата аммония

16.Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:

а) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO;
б) V_2O_S; CrO_3; FeO_3; Mn_2O_7; SO_3;
в) CuO; SO_2; NiO; Mn_2O_3; P_2O_5;
г) Na_2O; Al_2O_3; CO_2; Mn_2O_7; SnO_2.

17.Какие из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида алюминия:

а) $Al_2O_3 + H_2O \longrightarrow$

б) $AlCl_3 + NaOH_{(избыток)} \longrightarrow$

в) $AlCl_3 + NaOH_{(недостаток)} \longrightarrow$

г) $Al_2O_3 + NaCl \rightarrow$

18. Химические соединения переменного состава называют:

а) сложными веществами б) дальтонидами

в) комплексными веществами г) бертоллидами

19. С разбавленной серной кислотой может взаимодействовать

а)Ag в) Cu

б) Fe г) Pt?

20. Какие пары соединений не могут реагировать между собой:

а) CaH_2 и H_2O в) CO_2 и SO_2

б)Na_2O и SO_3 г) MgO и CO_2?

Критерии оценки:

Критерии оценки теста следует определять с помощью коэффициента усвоения **– К**

К= А : Р

где: **А-** число правильных ответов

Р – общее число ответов

Коэффициент усвоения	Показатели	Оценка
0,9 – 1,0	90 -100%	Отлично
0,7 – 0,89	70-89%	Хорошо
0,51 – 0,69	51-69%	Удовлетворительно
меньше 0,5	менее 50%	Неудовлетворительно

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.

СПРАВКА

Нормативно-правовая основа формирования структуры рабочей программы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (вступил в силу 1 сентября 2022 года)
3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (пример – бакалавриат):

3.8. Организация самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

4.2.2. …Электронная информационно-образовательная среда Организации должна обеспечивать: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей),

практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик…

4.3.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

4.3.4. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

4.3.1. Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023 - 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	-
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	Не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г.№6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ - 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	ОПК-2	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4$_{ОПК-2}$ Использует основные законы естественнонаучных наук, методы математического анализа и моделирования для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать: основные законы естественных наук для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности Уметь: решать стандартные задачи в области профессиональной деятельности, используя знания основных законов естественных наук Владеть: навыками решения задач в области профессиональной деятельности, на основе знаний основных законов естественных наук	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	18	
Лабораторные занятия	18	
Самостоятельная работа	108	
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1.	Раздел 1. Теоретические и метрологические основы аналитической химии. Основы качественного и количественного анализа	10	12	60			
1.1	Тема 1. Введение. Основы качественного анализа..	2	4	12			
1.2	Тема 2. Химическое равновесие в гетерогенных системах	2	-	12			
1.3	Тема 3. Метрологические основы аналитической химии.	2	2	16			
1.4	Тема 4. Основы количественного анализа. Гравиметрический анализ.	2	4	10			
1.5	Тема 5. Химические титриметрические методы анализа. Метод кислотно-основного титрования .	2	2	10			
2	Раздел 2. Физико-химические методы определения качества веществ и продуктов общественного питания.	8	6	48			
2.1	Тема 6. Общая характеристика физико-химических (инструментальных) методов анализа, их классификация, достоинства и недостатки.	4	4	24			
2.2	Тема 7. Электрохимические методы анализа.	2	-	12			

2.3	Тема 8. Хроматографический анализ.	2	2	12			
	ИТОГО	18	18	108			

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО (РАЗДЕЛАМ) ТЕМАМ

Раздел 1. Теоретические и метрологические основы аналитической химии. Основы качественного и количественного анализа

Тема 1. Введение. Основы качественного анализа. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: предмет аналитической химии и его значение для народного хозяйства; методы аналитической химии, качественный и количественный анализ; методы качественного анализа, частные и общие аналитические реакции, условия и способы их выполнения; макро-, полумикро-, микро- и ультрамикроанализ; аналитическая классификация ионов, дробный и систематический анализ; реактивы, используемые для выполнения аналитических реакций. По теме предусмотрены лабораторные работы по качественному анализу, где рассматриваются: правила работы в химической лаборатории, техника безопасности, качественные реакции и анализ смеси катионов 1 аналитической группы; качественные реакции и анализ смеси катионов 2 аналитической группы; качественные реакции и анализ смеси катионов 3 аналитической группы; анализ смеси катионов 1-3 групп; качественные реакции на анионы и анализ смеси анионов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: качественные реакции катионов 4 группы катионов

Тема 2. Химическое равновесие в гетерогенных системах. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: понятия гомогенная и гетерогенная системы; гетерогенное равновесие; произведение растворимости, произведение активности ионов; условия образования и растворения осадков; полнота осаждении и влияние различных факторов на полноту осаждения ионов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: амфотерные гидроксиды в химическом анализе; направление протекания обменных реакций.

Тема 3. Метрологические основы аналитической химии. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: основные факторы выбора метода и методики анализа; аналитический сигнал и его измерение; погрешности химического анализа, обработка экспериментальных данных; оценка достоверности результатов анализа; правильность и точность (воспроизводимость) анализа. По теме предусмотрена лабораторная работа обработка и оценка достоверности результатов анализа качества исследуемого материала, где выполняются индивидуальные задания по оценке достоверности результатов проведенного опыта. На самостоятельную работу вынесены вопросы: типы ошибок - систематические и случайные; ошибки количественных определений; доверительный интервал и доверительная вероятность.

Тема 4. Основы количественного анализа. Гравиметрический анализ. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: современная классификация методов количественного анализа, задачи количественного анализа; химические методы анализа; отбор средней пробы, подготовка вещества к количественному анализу; гравиметрия, сущность гравиметрического анализа, основные этапы гравиметрии, классификация методов гравиметрии, растворение и осаждение, выбор осадителя, соосаждение, фильтрование и промывание осадков, виды промывания;

требования, предъявляемые к осаждаемой и гравиметрической формам, применение гравиметрии. По теме предусмотрена лабораторная работа гравиметрический анализ; определение содержания кристаллизационной воды в кристаллогидратах, где выполняется анализ кристаллогидрата с определением в нем воды кристаллизационной после выполнения всех этапов гравиметрии. На самостоятельную работу вынесены вопросы: методы отгонки, выделения, термогравиметрические методы, их сущность и применение.

Тема 5. Химические титриметрические методы анализа. Метод кислотно-основного титрования (метод нейтрализации). В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: классификация методов объемного анализа, сущность титриметрического анализа и область его применения; вычисления в титриметрии, сущность кислотно-основного титрования; индикаторы кислотно-основного титрования; кривые титрования. По теме предусмотрены лабораторные работы определение содержания щелочи в растворе, перманганатометрическое определение железа (П) в растворе соли Мора и комплексонометрическое определение общей жеткости воды, где определяют содержание щелочи, железа в растворах и жесткость воды. На самостоятельную работу вынесены вопросы: первичные, вторичные стандарты, способы приготовления растворов, виды титрований.

Тема 6. Общая характеристика физико-химических (инструментальных) методов анализа, их классификация, достоинства и недостатки. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: сущность инструментальных методов анализа; характеристика оптических методов анализа; спектральные методы анализа и область их применения, основные закономерности светопоглощения. По теме предусмотрены лабораторные работы фотоэлектроколориметрия, определение содержания нитритов по методу Грисса; определение содержания азотистых веществ методом Къельдаля, где определяют содержание нитритов и содержание азота в исследуемом материале. На самостоятельную работу вынесены вопросы: оптические методы –спектроскопия ядерного магнитного резонанса (ЯМР) и спектроскопия электронного парамагнитного резонанса (ЭПР); аппаратура и техника фотометрических измерений.

Тема 7. Электрохимические методы анализа. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: классификация электрохимических методов анализа; методы без наложения и с наложением внешнего потенциала: прямые и косвенные электрохимические методы; электродный потенциал, электроды сравнения, уравнение Нернста, применение методов при определении качества исследуемого материала. По теме предусмотрена лабораторная работа потенциометрия; измерение pH растворов, где методом потенциометрии определяем pH исследуемых растворов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: индикаторные электроды, прямая потенциометрия; потенциометрическое титрование, преимущества метода, по сравнению с обычным титрованием.

Тема 8. Хроматографический анализ. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: сущность хроматографического метода, классификация, основные характеристики метода и область применения; хроматографические методы анализа; адсорбционная хроматография; тонкослойная хроматография. По теме предусмотрены лабораторные работы Тонкослойная хроматография; Разделение и обнаружение катионов II группы; колоночная хроматография, где в результате проведения анализа получают разделенные пигменты, затем вычисляют положение пятна и определяют содержание конкретного пигмента; в

колоночной хроматографии происходит разделение смеси по адсорбционной способности ионов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: осадочная, газожидкостная хроматография: неподвижные жидкие фазы, их носители.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Аналитическая химия : учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/12562. - ISBN 978-5-16-009311-6. -- URL: https://znanium.com/catalog/product/977577 – Режим доступа для зарегистрированных пользователей. – Текст электронный.
2. Вершинин, В. И. Аналитическая химия : учебник / В. И. Вершинин, И. В. Власова, И. А. Никифорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4121-1. — // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115526 - Текст : непосредственный.
3. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа : учеб. Пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — 2-е изд. — Минск : Новое знание : М. : ИНФРАМ, 2018. — 542 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN . – URL: https://znanium.com/catalog/product/938948 – Режим доступа для зарегистрированных пользователей. – Текст электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Жебентяев, А.И. Аналитическая химия. Практикум : учеб. пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2013. - 428 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-985-475-582-3 (Новое знание). ISBN 978-5-I6-009043-6 (ИНФРА-М). - URL: https://znanium.com/catalog/product/419619 – Режим доступа для зарегистрированных пользователей. – Текст электронный.
5. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа : учеб. пособие / А.И. Жебентяев. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2017. — 206 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-006615-8. - URL: https://znanium.com/catalog/product/520527 – Режим доступа для зарегистрированных пользователей. – Текст электронный.
6. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 198 с. - ISBN 978-5-394-03528-9. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092964 – Режим доступа для зарегистрированных пользователей. – Текст электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru

4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ)http://нэб.рф

5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ,ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

.

Лекционные занятия	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет". Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью, модели кристаллических структур; набор моделей атомов со стержнями для составления моделей молекул, деревянные модели кристаллов; дифрактограммы веществ; таблицы Гиллера; числовые ключи Ханаваля; алфавитный указатель; рентгеновская картотека JCPDS.
Лабораторные занятия	Лабораторная мебель на 15 посадочных мест; рабочее место преподавателя; доска меловая 1шт.; весы ВЛКТ-500; вытяжной шкаф; сушильный шкаф; микроскоп МБС-10; весы НВ-600 М; электроплитка; таблица Д.И. Менделеева; сушильный шкаф СНОЛ; штативы для пробирок, набор лабораторной посуды, набор реактивов, спиртовки, держатели для пробирок, для выполнения лабораторных работ; лаборатории, имеющие стенд «Таблица Менделеева», вытяжной шкаф, электроплитка, спиртовки, фотоэлектроколориметр - КФК-3, электронные весы, штативы для титрования, доска настенная, химическая посуда, рабочее место преподавателя. Химическая лабораторная посуда представлена: мерными колбами, мерными цилиндрами, мерными пробирками, мензурками, бюретками, коническими и круглыми колбами, капельными и мерными пипетками, мерными стаканами, стеклянными палочками, воронками, спиртовыми горелками, пробиркодержателями, часовыми стеклами, эксикаторами, тиглями и бюксами.
Самостоятельная работа	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к экзамену:

1. Предмет и задачи аналитической химии. Значение аналитической химии в народном хозяйстве.
2. Классификация методов анализа в аналитической химии. Качественный и количественный анализ.
3. Химическое равновесие в химическом анализе. Какой процесс называется равновесным? Константа равновесия.
4. Скорость реакции и факторы её определяющие. Влияние концентрации, температуры и катализаторов на скорость реакций, используемых в аналитической химии.

5. Быстрые и медленные реакции.
6. Комплементарные и некомплементарные химические реакции.
7. Химическое равновесие в гетерогенных системах.
8. Произведение растворимости. Произведение активности ионов.
9. Понятие о солевом эффекте.
10. Условия образования и растворения осадков.
11. Понятие о фракционном (дробном) осаждении ионов.
12. Что является обязательным условием течения обменных реакций до конца в качественном анализе.
13. Понятие метода и методики. Методы качественного анализа.
14. Аналитические реакции (общие и частные) и требования, предъявляемые к ним.
15. Способы и условия выполнения аналитических реакций.
16. Реактивы, используемые для выполнения аналитических реакций.
17. Специфичность и селективность реакций.
18. Дробный и систематический анализ.
19. Периодическая система Д.И.Менделеева как основа аналитической классификации ионов. Групповые реагенты.
20. Понятие о макро-, полумикро-, микро-, ультрамикроанализе.
21. Общая характеристика катионов 1 аналитической группы их биологическое значение.
22. Реакции катиона Na^{+}, K^{+}, NH_4^{+}, Mg^{+2}.
23. Анализ смеси катионов 1 аналитической группы.
24. Общая характеристика катионов 2 аналитической группы их биологическое значение.
25. Реакции катиона Ba^{+2}, Ca^{+2}, Sr^{+2}.
26. Анализ смеси катионов 2 и 1 аналитических групп.
27. Общая характеристика катионов 3 аналитической группы и их биологическое значение.
28. Реакции катионов Al^{+3}, Fe^{+3}, Fe^{+2} Mn^{+2}, Zn^{+2}, Zn^{+2}, Co^{+2}.
29. Протолитическая теория кислот и оснований Бренстеда и Лоури.
30. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты.
31. Константа диссоциации слабого электролита и ее связь со степенью диссоциации α.
32. Вычислить концентрацию ионов NH_4^{+} и OH^{-} и α в 0,2 М растворе NH_4OH при 25˚С.
33. Теория сильных электролитов.
34. Понятие об активности. Коэффициент активности. Ионная сила раствора.
35. Ионное произведение воды. Понятие о pH раствора и его значение в химическом анализе.
36. Перечислите методы качественного и количественного определения pH.
37. Буферные растворы в химическом анализе.
38. Гидролиз солей, степень гидролиза и константа гидролиза. Роль гидролиза в аналитических исследованиях.
39. Какие факторы усиливают гидролиз? Как сказывается на гидролизе $(NH_4)_2S$ прибавление к раствору NH_4OH?
40. Окислительно-восстановительные реакции в химическом анализе.
41. Оценка окислительно-восстановительной способности веществ. Уравнение Нернста.
42. Константы равновесия окислительно-восстановительных реакций.
43. Общая характеристика и типы комплексных соединений.
44. Константа устойчивости комплексных ионов. Аналитически важные свойства комплексов.
45. Коллоидные растворы в химическом анализе.
46. Методы маскирования ионов.

47. Методы разделения и концентрирования ионов.
48. Применение химического осаждения и соосаждения в химическом анализе.
49. Методы экстрагирования и дистилляции в аналитической химии.
50. Классификация анионов. Особенности обнаружения анионов.
51. Характеристика анионов 1 аналитической группы.
52. Реакции аниона SO_4^{2-},CO_3^{2-}, PO_4^{3-}, SiO_3^{2-}.
53. Характеристика анионов 2 аналитической группы.
54. Реакции аниона Cl^- , I^-.
55. Характеристика анионов 3 аналитической группы.
56. Реакции аниона NO_3^-, NO_2^-.
57. Анализ смеси анионов 1-3 аналитических групп.
58. Анализ неизвестного сухого вещества.
59. Основные факторы выбора метода и методики: содержание компонента, (чувствительность, избирательность, специфичность), точность, экспрессность и стоимость.
60. Аналитический сигнал и его измерение.
61. Погрешности химического анализа.
62. Современная классификация методов количественного анализа. Задачи количественного анализа.
63. Химическая посуда, применяемая в количественном анализе.
64. Погрешности весовых определений (систематические, индивидуальные, случайные ошибки).
65. Классификация химических методов анализа.
66. Сущность гравиметрии. Основные этапы гравиметрических определений.
67. Растворение и осаждение. Выбор осадителя. Соосаждение.
68. Фильтрование и промывание осадков. Виды промывания.
69. Требования, предъявляемые к осаждаемой и гравиметрической формам.
70. Какую навеску сульфата железа $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ следует взять для определения в нем железа в виде Fe_2O_3? (считая норму осадка равной ~ 0,2 г.)
71. Какой объем 1 н раствора $BaCl_2$ потребуется для осаждения SO_4^{2-}, если растворено 2 г. медного купороса с массовой долей примесей 5%? Учтите избыток осадителя.
72. Вычислите массовую долю в (%) гигроскопической воды в хлориде натрия по следующим данным: масса бюкса 0,1282 г; масса бюкса с навеской 6,7698 г; масса бюкса с навеской после высушивания 6,7506 г.
73. После соответствующей обработки 0,9000 г. сульфата калия-алюминия получено Al_2O_3 массой 0,0967 г. Вычислите массовую долю (%) алюминия в исследуемом веществе
74. Что такое фактор пересчета? Вычислите фактор пересчета для следующих случаев гравиметрического определения: а) Al в виде Al_2O_3; б) Mg в $Mg_2P_2O_7$; в) Cl в AgCl.
75. Из навески соединения бария получен осадок $BaSO_4$ массой 0,5864 г. Какой массе: а) Ba; б) BaO; в) $BaCl_2 \cdot 2H_2O$ соответствует масса полученного осадка?
76. Сущность титриметрического анализа и область его применения. Классификация методов титриметрии.
77. Сущность кислотно-основного титрования (метод нейтрализации).
78. Индикаторы кислотно-основного титрования.
79. Титрованные, стандартные и стандартизированные растворы. Титр и нормальность раствора.
80. Что такое титр? Какова масса HNO_3, содержащаяся в 500 мл раствора, если титр его равен) 0,006300 г/мл?
81. Титр раствора HCl равен 0,003592 г/мл. Вычислите его нормальную концентрацию.
82. Имеется 0,1205 н. раствор H_2SO_4. Определите его титр.

83. На титрование 20,0 мл раствора HNO_3 HNO_3 затрачено 15,0 мл 0,1200 н. раствора NaOH. Вычислите нормальную концентрацию, титр и массу HNO_3 в 250 мл раствора (примерные задачи).
84. В чем сущность ацидиметрии и алкалиметрии? Их практическое применение.
85. Сущность методов окислительно-восстановительного титрования и их применение. Перманганатометрия.

Сущность метода и его практическое значение.

86. Иодометрия. Сущность метода и его практическое значение.
87. Сущность комплексометрического титрования. Индикаторы, применяемые в комплексометрии.
88. Общая характеристика физико-химических методов анализа.
89. Спектроскопические методы анализа, их классификация и область применения.
90. Оптические методы анализа, их классификация и область применения. Закон Бугера-Ламберта-Бера.
91. Основные принципы и классификация хроматографических методов анализа.
92. Классификация электрохимических методов анализа и область их применения.
93. Кондуктометрический анализ (кондуктометрия)
94. Потенциометрический анализ (потенциометрия). Принцип метода. Определение концентрации анализируемого раствора в прямой потенциометрии (метод градуировочного графика, метод стандартных добавок).
95. Полярографический анализ (полярография). Общие понятия. Принцип метода. Условия проведения полярографического анализа. Применение полярографии.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Тестовые задания на тему: «Основные классы и номенклатура неорганических соединений»

1. При взаимодействии железа с разбавленной соляной кислотой ($Fe + HCl \rightarrow$) образуется:
   1) FeCl
   2) $FeCl_2$
   3) $FeCl_3$
   4) $FeCl_5$
2. Электролиты, состоящие из ионов водорода и кислотных остатков, называют:
   1) оксидами
   2) кислотами
   3) солями
   4) основаниями
3. Формула хлорида цинка:
   1) $ZnCl_3$
   2) Zn_2Cl
   3) $ZnCl_2$
   4) Zn_2Cl_3
4. Соли, содержащие катион водорода, называют:
   1) средними
   2) кислыми
   3) основными
   4) комплексными
5. Хорошо растворимые в воде основания называют:
   1) солями

2) индикаторами
3) щелочами
4) кислотами

6. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +4 - это:
   1) SO_2
   2) SO_3
   3) P_2O_5
   4) Na_2O
7. Какая, из перечисленных кислот, соответствует формуле HBr?
   1) бромоводородная
   2) кремниевая
   3) серная
   4) хлорная
8. Средние соли угольной кислоты называются:
   1) хлоридами
   2) сульфатами
   3) карбонатами
   4) гидрокарбонатами
9. Соли NaH_2PO_4 и Na_2HPO_4 называются:
   1) основными
   2) комплексными
   3) кислыми
   4) средними
10. Какая, из указанных схем реакций, приведёт к образованию угарного газа CO?
    1) $C + H_2 \rightarrow$
    2) $C + H_2O \rightarrow$
    3) $C + O_2 \rightarrow$
    4) $CH_4 + O_2 \rightarrow$
11. С каким из указанных веществ, взаимодействует ортофосфорная кислота?
    1) Ba
    2) HNO_2
    3) CO_2
    4) H_2SiO_3
12. Если отделить в формуле кислоты водород, то остаётся часть, называемая?
    1) оксидом
    2) кислотным остатком
    3) анионом
    4) кислотный оксид
13. Укажите ряд, состоящий только из оксидов:
    1) $CuSO_4$; P_2O_5; NaOH; N_2O_5; Cs_2O
    2) CaO; Fe_2O_3; SiO; N_2O; TiO_2
    3) CuO; H_2O; HCl; $CaCl_2$; Al_2O_3
    4) $FeCl_3$; Cr_2O_3; NaOH; H_2SO_4; SrO
14. Вещество, химическая формула которого $Al_2(SO_4)_3$, называют:
    1) сульфатом алюминия
    2) сульфидом алюминия
    3) сульфитом алюминия
    4) гидросульфатом алюминия
15. С каким, из указанных веществ, взаимодействует калий?
    1) HCl
    2) CO_2
    3) $Ba(OH)_2$
    4) P_2O_5

16. Какое, из приведённых уравнений, является реакцией нейтрализации?
    1) $KOH + HCl \rightarrow KCl + H_2O$
    2) $CaCO_3 \xrightarrow{t^\circ} CaO + CO_2$
    3) $2HgO \xrightarrow{t^\circ} 2Hg + O_2\uparrow$
    4) $FeCl_2 + NaOH = Fe(OH)_2\downarrow + 2NaCl$
17. С каким, из указанных веществ, реагирует натрий:
    1) Cs_2O
    2) SO_2
    3) H_2O
    4) $Fe(OH)_2$
18. Какое, из указанных веществ, взаимодействует с водой?
    1) CaO
    2) SiO_2
    3) ZnO
    4) CuO
19. Ряд химических формул, который состоит только из формул солей - это:
    1) $FeCl_3$; Na_2HPO_4; Na_2SO_4; $K_2SO_4 \cdot Al_2(SO_4)_3 \cdot 24H_2O$; $Na_3[Co(NO_2)_6]$
    2) HNO_3; $Ca(OH)_2$; $FeSO_4$; $CaCl_2 \cdot Ca(NO_3)_2$; NaH_2PO_4;
    3) HCl; BaO; $Ba(OH)_2$; $Al_2(SO_4)_3$; $CuCl_2$
    4) CuO; H_2O; HCl; $Fel_2(SO_4)_3$; $BaHPO_4$
20. Гидроксиды, которые в растворе одновременно образуют и катионы водорода H^+ и гидроксид-ионы OH^-, называются:
    1) нейтральными
    2) амфотерными
    3) кислотными
    4) растворимыми
21. Общая формула нитрата, образованного химическим элементом №12 (Mg), имеет вид:
    1) $Mg(NO_3)_3$
    2) $Mg(NO_3)_2$
    3) Mg_3NO_3
    4) $Mg_2(NO_3)_2$
22. Оксид, в котором степень окисления элемента равна +6 - это:
    1) SO_2
    2) SO_3
    3) Fe_2O_3
    4) N_2O_5
23. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:
    1) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO;
    2) V_2O_5; CrO_3; FeO_3; Mn_2O_7; SO_3; N_2O_5; SO_3
    3) Na_2O; Al_2O_3; CO_2; Mn_2O_7; SnO_2; Fe_2O_3; ZnO
    4) CaO; Fe_2O_3; SiO; CrO; Cl_2O_7; SO_3; K_2O
24. Отношение числа атомов Al:O в оксиде алюминия равно:
    1) 1:3
    2) 2:3
    3) 3:2
    4) 3:1
25. Сколько молекул ортофосфорной кислоты образуется при взаимодействии оксида фосфора(V) с водой $H_2O + P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$?
    1) две
    2) три
    3) одна
    4) четыре

26. Какие пары соединений не могут реагировать между собой?
    1) CaH_2 и H_2O
    2) Na_2O и SO_3
    3) CO_2 и SO_2
    4) BaO и H_2O
27. Карбонат калия реагирует в растворе с веществами ряда:
    1) CO_2; SO_3; H_3PO_4,NaOH, $BaCl_2$
    2) $BaCl_2$; HNO_3; H_2O; $Ca(NO_3)_2$; HCl
    3) CO; KOH; HCl; H_2O;; N_2O
    4) HCl; BaO; $Ba(OH)_2$; SiO; SiO_2
28. Средние соли серной кислоты называются:
    1) сульфонами
    2) сульфидами
    3) сульфатами
    4) сульфитами
29. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать:
    1) $SO_3 + H_2O\rightarrow$
    2) $SiO_2 + H_2O\rightarrow$
    3) $BaO + H_2O\rightarrow$
    4) $Na_2O + H_2O\rightarrow$
30. Укажите, какой ряд состоит только из амфотерных гидроксидов:
    1) $Mn(OH)_2$; $Cr(OH)_2$; $Cu(OH)_2$; AgOH; NaOH
    2) $Sn(OH)_2$; $Pb(OH)_2$; $Cr(OH)_3$; $Zn(OH)_2$; $Al(OH)_3$
    3) $Al(OH)_3$; KOH; $Mg(OH)_2$; $Fe(OH)_3$; CsOH
    4) $Ca(OH)_2$; $Ba(OH)_2$; $Fe(OH)_3$; $Be(OH)_2$; $Cd(OH)_2$
31. Сколько молекул воды образуется в результате реакции между гидроксидом калия и серной кислотой ($KOH + H_2SO_4\rightarrow$)?
    1) одна
    2) две
    3) три
    4) четыре
32. Какую из реакций, схемы которых приведены ниже, можно использовать для получения гидроксида алюминия?
    1) $Al_2O_3 + H_2O \rightarrow$
    2) $AlCl_3 + NaOH_{(избыток)} \rightarrow$
    3) $AlCl_3 + NaOH_{(недостаток)}\rightarrow$
    4) $Al_2O_3 + NaCl \rightarrow$
33. Средние соли кремниевой кислоты называются:
    1) карбонатами
    2) иодидами
    3) силикатами
    4) гидросиликатами
34. Соединение – $(CuOH)_2CO_3$ – (гидроксокарбонат меди, малахит) относится к классу:
    1) кислых солей
    2) основных солей
    3) двойных солей
    4) средних солей
35. Приливание кислоты к растворам солей натрия в некоторых случаях может помочь их определению. Какую соль нельзя определить таким способом?
    1) Na_2S
    2) Na_2CO_3
    3) Na_2SO_4

4) Na_2SO_3

36. Какая, из перечисленных кислот, называется ортофосфорной?
    1) H_3PO_4
    2) $H_4P_2O_7$
    3) HPO_3
    4) $H_3P_2O_3$
37. Сложные вещества, состоящие из атомов водорода, способных замещаться атомами металлов и кислотных остатков, называются:
    1) оксидами
    2) кислыми солями
    3) кислотами
    4) основаниями
38. Учитывая растворимость оксидов в воде, определите, какая из реакций, схемы которых указаны ниже, не будет протекать?
    1) $CuO + H_2O \rightarrow$
    2) $Rb_2O + H_2O \rightarrow$
    3) $SO_3 + H_2O \rightarrow$
    4) $CaO + H_2O \rightarrow$
39. Среди перечисленных солей, указать нитрат кальция:
    1) $Ca(NO_3)_3$
    2) $CaNO_3$
    3) $Ca(NO_3)_2$
    4) $Ca(NO_2)_3$
40. Кислые соли серной кислоты называются:
    1) сульфаты
    2) гидросульфиты
    3) гидросульфаты
    4) сулифитами
41. Укажите ряд, содержащий только основные оксиды:
    1) K_2O; Cu_2O; FeO; Na_2O; BaO
    2) Al_2O_3; CuO; SrO; SiO_2; P_2O_5
    3) SO_3; SiO_2; Fe_2O_3; Cr_2O_3; BeO
    4) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO
42. Какой из оксидов реагирует с водой?
    1) SiO_2
    2) CuO
    3) BaO
    4) ZnO
43. Если в формуле кислоты мысленно отделить водород, то остаётся часть, называемая:
    1) кислотным остатком
    2) катионом
    3) оксидом
    4) кислотным оксидом
44. Какого состава образуется осадок при взаимодействии растворов солей Na_3PO_4 и $Ca(NO_3)_2$?
    1) $CaPO_4$
    2) $NaNO_3$
    3) $Ca_3(PO_4)_2$
    4) $Ca_2(PO_4)_3$
45. Сложные вещества, состоящие из катионов металлов и гидроксид-ионов, называют:
    1) солями
    2) кислотами
    3) основаниями

4) основными оксидами

46. Соли, содержащие гидроксид-анион, называют:
1) средними
2) основными
3) кислыми
4) комплексными

47. С какими, из перечисленных веществ, реагирует соляная кислота?
1) Zn
2) Cu
3) Pt
4) H_2

48. Сложные вещества, в которых атомы металла связаны с кислотными остатками, называют:
1) оксидами
2) кислотами
3) солями
4) основаниями

49. С каким, из указанных соединений, реагирует барий?
1) H_2O
2) KOH
3) CO
4) BaO

50. Отношение числа атомов Cr:O в оксиде хрома равно:
1) 2:3
2) 3:2
3) 1:7
4) 1:4

51. Формула хлорида стронция:
1) $SrCI_2$
2) SrCI
3) $SrCI_3$
4) $Sr(CI)_7$

52. Сколько молекул воды образуется в результате реакции нейтрализации между серной кислотой и гидроксидом натрия ($H_2SO_4 + NaOH \rightarrow$)?
1) одна
2) две
3) четыре
4) пять

53. С разбавленной соляной кислотой не может взаимодействовать:
1) калий -K
2) цинк - Zn
3) медь – Cu
4) барий Ba

54. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:
1) CrO_3; FeO_3; SO_3; Mn_2O_7; V_2O_5; N_2O_5; CO_2
2) CO_2; K_2O; MnO; CrO; SO_3; Cr_2O_3; FeO
3) P_2O_5; MnO_2; Na_2O; BaO; SiO_2; SO_3; CaO
4) CO_2; SO_2; SiO_2; MnO; CrO; Al_2O_3; FeO

55. Соединение Na_2HPO_4 – гидрофосфат натрия относится к разряду:
1) кислых солей
2) двойных солей
3) средних солей
4) комлексных солей

56. К растворам, содержащих ионы: K^+, Pb^{2+}, Zn^{2+} прилили раствор сульфида натрия (Na_2S), при этом осадки сульфидов металлов выпали во всех случаях, кроме:
    1) сульфида калия – K_2S
    2) сульфида свинца – PbS
    3) сульфида цинка – ZnS
    4) ни в одном, из выше указанных
57. Какие, из указанных веществ, взаимодействуют с водой?
    1) CaO
    2) CuO
    3) SiO_2
    4) Al_2O_3
58. Кислая соль может быть получена по реакции
    1) $KOH+HC1 \rightarrow$;
    2) $Ca(OH)_2+HNO_3 \rightarrow$;
    3) $NaOH+HBrO_3 \rightarrow$;
    4) $KOH+H_2SO_4 \rightarrow$.
59. Общее число атомов в одной формульной единице продукта (средняя соль) реакции $NH_3+HC10_4 \rightarrow$ равно:
    1) 7;
    2) 9;
    3) 10;
    4) 11.
60. Оксид меди реагирует с …
    1) Na_2SO_4, H_2SO_4, O_2
    2) KOH, NH_3, Ag
    3) H_2SO_4, H_2, SO_3
    4) Hg, H_2O, HNO_3
61. Продукты термического разложения нитрата серебра (I)…
    1) Ag_2O, NO, NO_2
    2) Ag, NO_2, O_2
    3) Ag, NO, O_2
    4) $AgNO_2$, O_2
62. Продукты термического разложения нитрата ртути (II)…
    1) Hg, NO_2, O_2
    2) $Hg(NO_3)_2$, O_2
    3) HgO, NO, O_2
    4) HgO, NO_2, O_2
63. Какая из перечисленных кислот может растворить фосфат кальция?
    1) H_2S
    2) H_2SiO_3
    3) HOCL
    4) HNO_3
64. Какой из перечисленных оксидов будет реагировать с водными раствором щелочи?
    1) CO
    2) AL_2O_3
    3) FeO
    4) Ag_2O
65. Какое вещество может реагировать с водным раствором каждого из перечисленных веществ: азотная кислота, гидроксид лития, бромид бария?
    1) Na_2SO_4
    2) NH_3
    3) $Zn(OH)_2$
    4) $(NH_4)_2CO_3$*

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания»
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020г. №1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ
2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	Естественно научные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК- 2.4 Использует основные законы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности	Знать: основные законы естественных наук для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	
				Уметь: решать стандартные задачи в области профессиональной деятельности, используя знания основных законов естественных наук	
				Владеть: навыками решения задач в области профессиональной деятельности, на основе знаний основных законов естественных наук	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	18	
Лабораторно-практические занятия	18	
Самостоятельная работа	108	
Форма промежуточной аттестации	экзамен	

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Лабораторно-практические занятия	СРС	Лекции	Лабораторно-практические занятия	СРС
	Раздел 1. Теоретические основы органической химии. Углеводороды	6	6	20	2		
1.1	Тема 1. Теоретические основы органической химии	4	4	10	2	2	20
1.2.	Тема 2. Углеводороды	2	2	10			10
	Раздел 2. Спирты и кислоты	4	4	40			20
2.1	Тема 4. Спирты, фенолы	2	2	20			10
2.2	Тема 5. Карбоновые кислоты	2	2	20			20
	Раздел 3.	8	8	48	2	4	74
3.1	Тема 6. Жиры	2	2	10	2	2	20
3.2	Тема7. Углеводы	2	2	10			20
3.3	Тема 8. Аминокислоты	2	2	20		2	14
3.4	Тема 9. Белки	2	2	8			20
	Итого	18	18	108	4	6	134

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

3.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной и заочной формы обучения

Раздел 1. Теоретические основы органической химии. Углеводороды

Тема 1. Введение. Теоретические основы органической химии. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: цели и задачи дисциплины; законы связывающие строение и свойства органических соединений, механизмов химических процессов и задачи органической химии - изучить основные классы органических соединений, возможности их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ и пути использования , теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, основы классификации органических соединений. По теме предусмотрены лабораторные работы: проведение качественный и количественный анализ органических веществ. По теме предусмотрена самостоятельная работа студентов. На самостоятельную работу вынесены следующие вопросы: Теория органической химии (теория типов, радикалов, теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова). Типы виды химической связи

Тема 2. Теоретические основы органической химии. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Изомерия органических соединений. Теория химической связи. Типы и механизмы органических реакций. Номенклатура органических соединений. Предусмотрены лабораторная работа : Методы исследования органических веществ. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Физико- химические методы исследования: оптическая спектроскопия, инфракрасная спектроскопия, ультрафиолетовая спектроскопия , ядерный магнитный резонанс, хроматография.

Тема 3. Углеводороды: Предельные углеводороды- Алканы. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация углеводородов,общая формула, гомологический ряд, гибридизация, получение, химические свойства, применение алканов. Предусмотрена лабораторная работа получение и изучение свойств предельные углеводородов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Природные источники органических соединений: Природный и попутные газы. Нефть. Переработка нефти.

Раздел 2. Спирты и кислоты

Тема 4. Спирты. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация спиртов, общая формула, гомологический ряд, получение, химические свойства, применение. Предусмотрена лабораторная работа изучение свойств спиртов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Ядовитость спиртов, использование в пищевой промышленности. Технология производства спиртов -этилового , глицерина, ксилита, сорбита. Многоатомные спирты, свойства, значение, качественные реакции, ксилит, сорбит, практическое значение.

Тема 5. Карбоновые кислоты. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация карбоновых кислот, общая формула, гомологический ряд, получение, химические свойства, применение карбоновых кислот. Предусмотрена лабораторная работа изучение свойств карбоновых кислот. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Карбоновые кислоты как компоненты пищи, биологическая роль, представители. Роль карбоновых кислот в технологии производства пищи и экспертизе качества продуктов. Окси и оксокислоты, основные свойства.

Раздел 3.

Тема 6. Липиды. Жиры. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация жиров, общая формула, гомологический ряд, получение, химические свойства, применение жиров. Предусмотрена лабораторная работа изучение жиров. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Жиры – как сложные эфиры карбоновых кислот. Высокомолекулярные карбоновые кислоты -стеариновая, пальмитиновая, олеиновая, линолевая, линоленовая кислоты свойства и значение. Использование в пищевой промышленности.

Тема 7. Углеводы. Сахара. Глициды. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация углеводов, общая формула- моно -ди и полисахаридов , получение, химические свойства, применение углеводов моносахаридов- ди и полисахаридов , способы получения; свойства, биологическая роль Предусмотрена лабораторная работа изучение углеводов. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Углеводы- ди и полисахариды -свойства, биологическая роль. Использование в пищевой промышленности.

Тема 8.Аминокислоты. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация аминокислот, получение, химические свойства, применение аминокислот способы получения; свойства, биологическая роль. Незаменимые аминокислоты, свойства, значение Предусмотрена лабораторная работа изучение свойств аминокислот. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Биологическая роль и функции аминокислот. Специфические свойства аминокислот.

Тема 9.Пептиды. Белки. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика и классификация белков, получение, химические свойства, способы получения свойства, применение белков биологическая роль. Незаменимые аминокислоты, свойства, значение Предусмотрена лабораторная работа изучение свойств белков. На самостоятельную работу вынесены вопросы: Биологическая роль и функции белков. Специфические свойства белков. Сложные белков, строение, свойства, функции.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Грандберг И. И. Органическая химия: учебник для академического бакалавриата / И. И. Грандберг Н. Л. Нам. - 8-е изд. - М. : Юрайт, 2014. - 608 с. - ISBN 978-5-9916-3877-7.

2. Твердохлебов В.П. Органическая химия : учебник / В.П. Твердохлебов. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 492 с. - ISBN 978-5-7638-3726-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032163 – Режим доступа: по подписке.

2. Шабаров Ю. С. Органическая химия : учебник / Ю. С. Шабаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 848 с. — ISBN 978-5-8114-1069-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4037 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Щербина А. Э. Органическая химия. Основной курс.: Учебник / А.Э. Щербина, Л.Г. Матусевич; Под ред. А.Э. Щербины. - Москва : НИЦ ИНФРА-М; Минск : Нов. знание, 2013. - 808 с.: ил.; . - (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006956-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/415732 – Режим доступа: по подписке.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Ананиади, Л. И.Органическая химия [Текст] : учебное пособие: Тестовые задания, вопросы и шифры для выполнения контрольных работ / Л. И. Ананиади, С. С. Лохова. - Владикавказ : ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2010. - 102 с. Текст: непосредственный.

5. Достижения науки и техники АПК [Текст] : теоретический и научно - практический журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Редакция журнала "Достижения науки и техники АПК", 1987 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2451.

6. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2020. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.

7. Лохова С.С. Органическая химия: учебно-методическое пособие для бакалавров нехимических направлений вузов / С. С. Лохова. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2016. – 160 с. – Текст: непосредственный.

8. Органическая химия. Тестовые задания [Текст] : учебно-методическое пособие для бакалавров нехимических направлений вузов / С. С. Лохова [и др.]. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2016. – 208с. Текст: непосредственный.

9. Химия и жизнь: научно- популярный журнал. - М. : АНО Центр " Наука Пресс ". - ISSN 1727-5903 Текст: электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

Лекционные занятия	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет". Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью, модели кристаллических структур; набор моделей атомов со стержнями для составления моделей молекул, деревянные модели кристаллов; дифрактограммы веществ; таблицы Гиллера; числовые ключи Ханаваля; алфавитный указатель; рентгеновская картотека JCPDS.
Лабораторные занятия	Лабораторная мебель на 15 посадочных мест; рабочее место преподавателя; доска меловая 1шт.; весы ВЛКТ-500; вытяжной шкаф; сушильный шкаф; микроскоп МБС-10; весы НВ-600 М; электроплитка; таблица Д.И. Менделеева; сушильный шкаф СНОЛ; штативы для пробирок, набор лабораторной посуды, набор реактивов, спиртовки, держатели для пробирок, для выполнения лабораторных работ; лаборатории, имеющие стенд «Таблица Менделеева», вытяжной шкаф, электроплитка, спиртовки, фотоэлектроколориметр - КФК-3, электронные весы, штативы для титрования, доска настенная, химическая посуда, рабочее место преподавателя.
Самостоятельная работа	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к экзамену

1. Предмет, цель, задачи и значение органической химии.
2. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова.
3. Классификация органических соединений.

4. Номенклатура органических соединений.
5. Типы и виды изомерии. Структурная изомерия
6. Классификация органических реакций.
7. Типы органических реакций. Типы органических реакций.
8. Качественный анализ органических соединений.
9. Характеристика углеводородов, нахождение в природе, классификация.
10. Качественный анализ органических соединений.
11. Предельные углеводороды – алканы. Общая формула, гомологический ряд, изомерия номенклатура, физические свойства, способы получения, химические свойства, sp^3- гибридизация.
12. Получение, свойства, значение этилена, полиэтилена.
13. Натуральный и синтетический каучук. Получение, свойства, значение
14. Непредельные углеводороды – алкены. Общая формула, гомологический ряд, получение, нахождение в природе, химические свойства.
15. Алкадиены. Классификация, способы получения, свойства значение, реакции полимеризации. Пластмассы.
16. Химические свойства диеновых углеводородов, практическое значение бутадиена, изопрена.
17. Непредельные ацетиленовые углеводороды, алкины, методы синтеза, свойства, значение.
18. Ацетилен, получение, строение молекулы, свойства, значение.
19. Циклоалканы, характеристика, получение, свойства, значение.
20. Циклопропан, циклопентан, циклогексан. Теория напряжения Байера.
21. Терпены. Классификация, нахождение в природе, значение.
22. Представители терпенов (лимонен, пинен, скипидар, камфора)
23. Свойства терпенов и стеринов. Отличительные особенности.
24. Ароматические углеводороды – арены. Классификация, свойства, получение.
25. Правила замещения в ароматическом ядре.
26. Получение и химические свойства бензола, толуола.
27. Галогенпроизводные углеводородов получение, свойства , значение.
28. Спирты. Классификация, общая характеристика, получение, свойства.
29. Предельные одноатомные спирты, гомологический ряд, изомерия, методы синтеза, свойства.
30. Получение, свойства и значение этилового и метилового спиртов.
31. Двухатомные спирты, получение, свойства, значение.
32. Трехатомные спирты, спирты, глицерин, получение, свойства, значение.
33. Многоатомные спирты, свойства, значение, качественные реакции, ксилит, сорбит, практическое значение.
34. Простые эфиры. Тиоэфиры, значение, свойства, получение.
35. Фенолы. Классификация, получение , свойства, значение.
36. Одноатомные, двух -, трехатомные фенолы. Изомерия, получение, свойства.
37. Альдегиды и кетоны. Общая характеристика, получение, свойства, значение.
38. Муравьиный, уксусный альдегиды, их свойства, применение.

39. Ацетон. Получение, свойства, значение.
40. Карбоновые кислоты. Классификация, изомерия, номенклатура, получение, значение.
41. Уксусная кислота, получение, свойства, значение.
42. Химические свойства, получение, значение двухосновных карбоновых кислот, из непредельных карбоновых кислоти их свойства.
43. Высокомолекулярные карбоновые кислоты (стеариновая, пальмитиновая, олеиновая, линолевая, линоленовая кислоты), характеристика, значение, свойства.
44. Сложные эфиры. Использование в народном хозяйстве, получение, свойства.
45. Оксикислоты, методы синтеза, свойства, значение.
46. Молочная кислота, получение, свойства, значение.
47. Кетонокислоты, получение, свойства, значение.
48. Пировиноградная кислота, получение, свойства, значение.
49. Лимонная кислота, получение, свойства, значение.
50. Липиды, классификация, получение, свойства.
51. Получение жиров. Свойства жидких и твердых жиров, значение.
52. Сложные липиды, характеристика, значение.
53. Углеводы. Классификация, изомерия, свойства, значение углеводов как компонентов пищи.
54. Моносахариды – глюкоза, фруктоза, рибоза, получение, свойства, значение . Реакция фотосинтеза.
55. Дисахариды – сахароза, мальтоза, лактоза. Свойства, значение .
56. Полисахариды – крахмал, клетчатка. Строение, качественные реакции.
57. Качественные реакции на углеводы. Значение.
58. Гетерополисахариды , характеристика, значение. Пектиновые вещества, гемицеллюлаза.
59. Амины, значение, свойства, получение. Анилин, получение, свойства.
60. Аминокислоты, классификация, получение, свойства, значение.
61. Незаменимые аминокислоты, свойства, значение.
62. Специфические свойства аминокислот.
63. Белки. Получение, значение, свойства. классификация.
64. Простые белки. Гидролиз , значение , свойства.
65. Сложные белки. Состав, значение, свойства.
66. Структура и свойства белковой молекулы.
67. Классификация гетероциклических соединений. Ароматический характер гетероциклов.
68. Пятичленные гетероциклы тиофен, фуран, пиррол, строение, свойства.
69. Шестичленные гетероциклы, строение, свойства.
70. Пиррол, гемоглобин, хлорофилл, свойства, значение.
71. Пиридин, строение, свойства, значение. Витамин B_5.
72. Пуриновые основания: аденин, гуанин, строение, свойства, значение.
73. Пиримидиновые основания: урацил, тимин , цитозин, свойства и значение.
74. Нуклеиновые кислоты ДНК, РНК, строение, биологическая роль.
75. Основные методы исследования органических соединений.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы

Органическая химия Б1.О.16

Тестовое задание №

1. Укажите реакцию Кучерова:
   1) $CH_3 – CH_3$+HOH
   2) $CH_2 = CH_2$+HOH
   3) CH ≡ CH+HOH
   4) C_6H_6+HOH

2. Укажите название по систематической номенклатуре углеводорода, образующегося при взаимодействии двух молекул 2-хлорпропана с металлическим натрием (реакция Вюрца)
   1) гексан
   2) 1,1,2,2-тетраметилбутан
   3) 1,4-диметилбутан
   4) 2,3 -диметилбутан

3. Какие из указанных веществ относятся к спиртам?
   1) $CH_3 – O – CH_3$

   2)$CH_3 – O – C\ H_2– CH_3$

   3)$CH_3 – CH_2\ OH$
   4) $CH_3 – CHOH-CH_3$

1)а,б; 2)б,в; 3)в,г; 4)а,г

4. Фенол можно получить реакцией:
   1) C_6H_5Cl + HOH
   2) C_6H_6+ HNO_3
   3) $C_6H_5NH_2$ +HCl
   4) C_6H_5-Cl+NH_3

5. Укажите альдегид:
   1) $CH_3 – CH_2 – O – CH_3$

   2) $CH_3 – CH_2 – C – H_3$

   3)$CH_3 – C$

   4) CH_3-CH_2OH

6. Укажите возможные способы синтеза кетонов:
   1) реакция Кучерова
   2) дегидрогенизация первичных спиртов
   3) окисление вторичных спиртов
   4) восстановление спиртов

   1)а,б 2)а,в 3)а,г 4)в,а

7. Укажите, к какому классу соединений относится продукт реакции:

$CH_3 – C$ + PCl_5

OH

1) соль 3) галогенангидрид
2) кислота 4) галогенангидрид

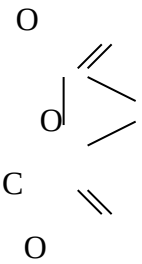
8. Укажите одноосновные кислоты:

а) пропионовая, б) малоновая, в) валериановая, г) янтарная, д) капроновая.

1) а, б, в; 2) а, в, д; 3) б, г, д; 4) а, в, г.

9. Какой продукт получается при нагревании щавелевой кислоты?

1) $COO-CH_3$ | $COO-CH_3$

2) 

3) $CO\ O-CO-CH_3$ 4) $H-COOH$

10. Ангидрид получается при взаимодействии хлорангидрида кислоты:

1) со спиртом; 2) с кислотой; 3) с альдегидом; 4) с кетоном.

11. Декарбоксилированием какой кислоты можно получить масляную кислоту?

1) щавелевой, 2) глутаровой, 3) малоновой, 4) янтарной.

12. Укажите формулу дистеароолеина:

1) CH_2OH | $CHO-CO-C_{17}H_{35}$ | $CH_2O-CO-C_{17}H_{35}$

2) $CH_2O-CO-C_{15}H_{31}$ | $CHO-CO-C_{17}H_{35}$ | $CH_2O-CO-C_{15}H_{31}$

3) $CH_2O-CO-C_{15}H_{31}$ | $CHO-CO-C_{17}H_{35}$ | $CH_2O-CO-C_{17}H_{33}$

4) $CH_2O-CO-C_{17}H_{35}$ | $CHO-CO-C_{17}H_{35}$ | $CH_2O-CO-C_{17}H_{33}$

13. Гликолипиды при гидролизе образуют: а) глицерин; б) фосфорную кислоту; в) углевод; г) жирные кислоты:

1) а,б,в; 2) б,в,г; 3) а,б,г; 4) а,в,г

14. Под липолизом понимают: 1) синтез жиров; 2) расщепление жиров; 3) синтез спиртов; 4) расщепление спиртов.

15. Впервые жир вне организма синтезировал :

1) Веллер; 2) Бертло; 3) Вюрц; 4) Зинин

16. Укажите вещества, входящие в состав фосфолипидов:

1)глицерин+ CH_2NH_2-CH_2OH+ H_3PO_4

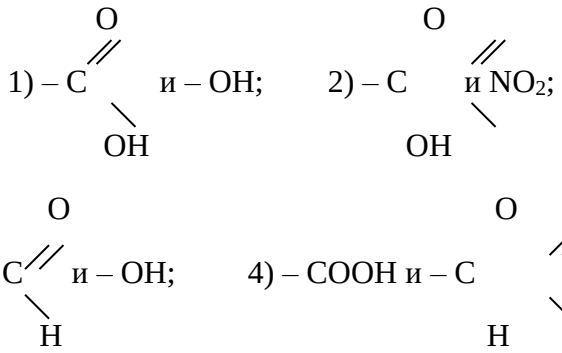
2) H_3PO_4+глицерин+ $C_{17}H_{35}COOH$

3) H_3PO_4+ CH_3COOH+CH_3OH

4) глицерин + CH_3COOH+CH_3OH

17. Глюконовая кислота образуется при действии на глюкозу:
1) HNO_3; 2) Ag_2O; 3) HCN; 4) H_2.

18. Какие функциональные группы содержит рибоза?



19. Дисахарид лактоза образуется при взаимодействии:

1) глюкозы с рибозой; 2) глюкозы с галактозой; 3) фруктозы с маннозой;

4) галактозы с рибозой.

20. Формуле полисахаридов отвечает:

1) $(C_5H_8)n$; 2) $C_6H_{12}O_6$; 3) $(C_6H_{10}O_5)n$; 4) $C_{12}H_{22}O_{11}$.

21. Сахароза не реагирует с :

1) Ag_2O; 2) CH_3OH; 3) H_2O; 4) HCI

22. Какие амины являются вторичными:

а) $CH_3 – NH – CH_3$, б) $CH_3 – NH – C_2H_5$, в) $CH_3 – NH_2$, г) $C_2H_5 – NH_2$.

1) а, б; 2) в, г; 3) б, в; 4) а, г.

23. Что образуется при растворении аминов в воде?

1) соль, 2) эфир,3) кислота, 4) основание.

24. Какое соединение образуется при взаимодействии анилина с тремя молями брома?

1) 2- броманилин, 2) 3-броманилин, 3) 4-броманилин, 4) 2,4,6-триброманилин.

25. При гидролизе мочевины образуются:

а) NH_3, б) CO_2, в) $CH_3 – NH_2$, г) N_2.

1) а, б; 2) б, в; 3) в, г; 4) б, г.

26. Конечным продуктом гидролиза белков является: 1) амины; 2) амино-кислоты; 3) амиды; 4)соли аммония.

27. Простые белки от сложных отличаются тем, что содержат:

1)-ОН группы; 2)- СООН группы; 3) небелковую часть; 4) только аминокис-лоты.

28. В ядре пиримидина 2 атома азота находятся в положении :
1) 1, 2 ; 2) 1 , 3 ; 3) 1, 4 ; 4) 2, 2 .

29. Тимин от урацила отличается тем , что содержит группу :
1)- NH_2 ; 2) -ОН ; 3)- СООН ; 4)- NO_2 .

30. Цитозин является :
1) спиртом 2) кислотой 3) основанием 4)солью.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра Естественнонаучных дисциплин
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –ПРОГРАММА
(*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	Не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г.№6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ *2023*

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1		**ОПК-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ИК-2.4.** Использует основные законы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности	**Знать**: основные законы естественных наук для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности **Уметь**: решать стандартные задачи в области профессиональной деятельности, используя знания основных законов естественных наук **Владеть:** навыками решения задач в области профессиональной деятельности, на основе знаний основных законов естественных наук	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам для очной формы обучения

	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
I	Раздел 1 Химическая термодинамика и кинетика	6	6	30
1.1	Тема 1.1.Основы химической термодинамики	6	6	30
II	Раздел 2. Растворы и поверхностные явления. Физико-химические свойства растворов.	4	4	26
2.1.	Тема 2.1.Физико-химические свойства растворов.	2	2	13
2.2.	Тема 2.2. Поверхностные явления.	2	2	13
III	Раздел 3. Коллоидно-дисперсные системы и их свойства	8	8	52
3.1.	Тема 3.1. Методы получения и очистки коллоидных систем	2	2	13
3.2.	Тема 3.2. Оптические и электрокинетические свойства коллоидных систем.	2	2	13
3.3.	Тема 3.3. Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС)	2	2	13
3.4.	Тема 3.4. Устойчивость и коагуляция гидрофобных золей.	2	2	13
	Итого	18	18	108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Химическая термодинамика и кинетика

Тема 1.1.Основы химической термодинамики. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Цели и задачи освоения дисциплины. Возникновение физической и коллоидной химии как самостоятельных дисциплин. М.В. Ломоносов – основоположник физической химии. Роль отечественных ученых в развитии физической и коллоидной химии. Предмет физической и коллоидной химии и их значение для технологии общественного питания. Состояния вещества: газообразное, жидкое, твердое, плазма. Газообразное состояние. Законы идеальных газов. Уравнение состояния идеального газа, кинетическая теория газов Реальные газы. Классическая и статистическая термодинамика. Система и внешняя среда. Энергия. Работа и теплота как способы передачи энергии. Функция состояния. Параметры состояния. Реакции образования. Тепловой эффект химической реакции. Энтальпия. Закон Гесса и следствия из него. Второе начало термодинамики. Третье начало термодинамики. Свободная энергия и направление химических реакций. Первый закон термодинамики. Теплоемкость. Термохимия. Термохимические уравнения. Закон Гесса. Теплота образования. Теплота сгорания. Тепловой эффект реакции нейтрализации. Химическая кинетика и катализ. Скорость химических реакций. Влияние концентрации на скорость реакций. Определение констант скоростей реакций. Влияние температуры на скорость реакции. Уравнение Аррениуса. Энергия активации. Классификация каталитических процессов. Ферментативный катализ, его особенности и значение в биологических процессах. Фотохимические реакции. Фотохимические, темновые и радиационно-химические реакции. Скорость фотохимических реакций. Химическое равновесие. Равновесное состояние. Истинное, устойчивое, химическое равновесие и изменение термодинамических функций. В рамках данной темы предусмотрено 3 лабораторных занятия:

Лабораторное занятие 1. Правила работы и техника безопасности в химических лабораториях.: Правила оформления лабораторных работ. Контроль исходных знаний. Лабораторное занятие 2. 1.Растворы. Свойства разбавленных растворов неэлектролитов. 2.Решение задач на свойства растворов неэлектролитов. .Основы химической термоди-ки..

Лабораторное занятие 3 Свойства растворов электролитов. Свойства буферных растворов.

Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: 1.Основы химической термодинамики. Предмет физической и коллоидной химии и их значение для технологии общественного питания. 2. Основные понятия и определения термодинамики. Первый закон термодинамики. Теплоемкость. 3. Термохимия. Термохимические уравнения. Закон Гесса. Тепловой эффект химической реакции. Теплота образования. Теплота сгорания. Тепловой эффект реакции нейтрализации. 4. Понятие о скорости химической реакции. Средняя и истинная скорость реакции. Кинетическая кривая реакции. 5. Зависимость скорости реакции от концентрации. Закон действующих масс. 6.

Влияние температуры на скорость реакции. Правило Вант Гоффа. Уравнение Аррениуса. 7.Катализ. Катализаторы. Каталитическая активность. Гомогенный, гетерогенный катализ. Ферментативный катализ. Автокатализ. 8 Средняя и мгновенная скорость химической реакции. Константа скорости химической реакции. 9.Динамический характер равновесия. Влияние внешних условий на равновесие, принцип Ле-Шателье. 10.Закон действующих масс. Константа химического равновесия и связь ее с изменением свободной энергии.

Раздел 2. Растворы и поверхностные явления. физико-химические свойства растворов

Тема 2.1.Физико-химические свойства растворов. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Общая характеристика растворов. Разбавленные растворы. Коллигативные свойства растворов. Понижение давления насыщенного пара растворителя над раствором. Температура замерзания разбавленных растворов. Криоскопия. Законы Рауля. Температура кипения разбавленных растворов. Осмотическое давление разбавленных растворов. Закон Вант Гоффа. Биологические процессы и осмос. Возникновение ионов в растворах. Количественное определение кислотности водных растворов. Понятие pH и pK. Расчет pH кислых и щелочных растворов. Буферные системы, их состав и механизм действия. Расчет pH буферных систем. Буферная емкость, влияние на нее различных факторов. Электрическая проводимость растворов электролитов. Физико-химическая теория растворов. Термодинамическая характеристика и свойства идеальных растворов. В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: 1.Расчет pH кислых и щелочных растворов. Буферные системы, их состав и механизм действия. Расчет pH буферных систем. Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы:

Общая характеристика растворов. Физико-химическая теория растворов. Термодинамическая характеристика и свойства идеальных растворов. Проводники первого и второго рода. Применение закона действующих масс, к слабым электролитам. Закон разбавления Оствальда. Подвижность ионов. Определение степени и константы диссоциации слабых электролитов. Кондуктометрическое титрование. Применение электрической проводимости для определения влажности сельскохозяйственных продуктов, динамики солевого режима почв.

Тема 2.2. Поверхностные явления. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Предмет коллоидной химии, ее место среди естественнонаучных дисциплин и значение для технологии, медицины и биологии. Обзор поверхностных явлений. Поверхностная энергия. Поверхностное натяжение жидкостей. Смачивание. Адсорбция. Виды адсорбции. Теория мономолекулярной адсорбции. Изотермы адсорбции. Физическая и химическая адсорбция. Адсорбция на границе твердое тело – газ. Теория адсорбции, Уравнение Ленгмюра и Фрейндлиха. Адсорбция на границе твердое тело – раствор. Ориентация дифильных молекул на поверхности адсорбента. Адсорбция электролитов. Правила Фаянса – Пескова. Обменная адсорбция. Уравнение Никольского. Адсорбция на границе раздела раствор – газ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул в поверхностном слое. Уравнение Гиббса.

В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: Определение поверхностного натяжения жидкостей. .Определение вязкости различных жидкостей

вискозиметрическим методом. Определение адсорбционной способности активированного угля». Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: 1.Поверхностные явления. Поверхностная энергия. Поверхностное натяжение жидкостей. Смачивание. Ориентация дифильных молекул на поверхности адсорбента. Адсорбция электролитов. Правила Фаянса – Пескова. Обменная адсорбция. Уравнение Никольского. Адсорбция на границе раздела раствор – газ. .Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул в поверхностном слое. Уравнение Гиббса.Изотерма адсорбция. Уравнение Френдлиха.

Раздел 3. Коллоидно-дисперсные системы и их свойства.

Тема 3.1. Методы получения и очистки коллоидных систем. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Дисперсные системы и их классификация. Методы получения дисперсных систем. Методы очистки коллоидных растворов. В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: 1.Получение коллоидно-дисперсных систем. Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: Методы получения и очистки коллоидных систем. Дисперсные системы и их классификация. . Методы получения дисперсных систем. Методы очистки коллоидных растворов.

Тема 3.2. Оптические и электрокинетические свойства коллоидных систем. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Оптические методы исследования коллоидных растворов. Нефелометрия, турбидиметрия, ультрамикроскоп. Электрофорез и электроосмос. Строение мицеллы. Правило Панета – Фаянса. В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: . Оптические и электрокинетические свойства коллоидных систем. Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: Опалесценция. Конус Фарадея-Тиндаля. Окраска коллоидных растворов. Оптические методы исследования коллоидных растворов. Нефелометрия, турбидиметрия, ультрамикроскоп.

Тема 3.3. Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС). В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Вязкость раствора ВМС. Высокомолекулярные электролиты. Белки и свойства их растворов. Высаливание и коацервация. В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: 1.Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС). Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: .Растворы высокомолекулярных соединений (растворы ВМС). .Мембранное равновесие. Вязкость. Осмотическое давление. Светорассеяние и поглощение света. Набухание и растворение ВМС. Степень набухания и скорость набухания. Факторы набухания. Гели. Студни. Полуколлоиды.

Тема 3.4. Устойчивость и коагуляция гидрофобных золей. В рамках лекционного материала рассматриваются следующие вопросы: Агрегативная и кинетическая устойчивость. Коагуляция гидрофобных золей электролитами. Правило Шульце-Гарди. Виды коагуляции. Лиотропные ряды. В рамках данной темы предусмотрено 1 лабораторное занятие: Устойчивость и коагуляция гидрофобных золей. Для самостоятельной работы предлагаются следующие вопросы: Коллоидные системы и методы получения лиофобных коллоидов. Очистка коллоидных растворов методами диализа, ультрафильтрации, электродиализа и электроультрафильтрации. .Эффект Тиндаля и уравнение Рэлея. .Устойчивость и коагуляция лиофобных коллоидов.

.Старение золей и пептизация. Защитное действие молекулярных адсорбирующих слоев.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Клопов, М. И. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие для вузов / М. И. Клопов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7294-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169787 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кумыков, Р. М. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие для вузов / Р. М. Кумыков, А. Б. Иттиев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44162-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Нигматуллин, Н. Г. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие / Н. Г. Нигматуллин. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212168 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бондарева, Л. П. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие / Л. П. Бондарева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 287 с. — ISBN 978-5-00032-409-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143258 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васильцова, И. В. Органическая и физколлоидная химия : учебное пособие / И. В. Васильцова, Т. И. Бокова, Г. П. Юсупова. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 155 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/44513 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Демина, О. В. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие / О. В. Демина, И. И. Головнева. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 200 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149618 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Древин, В. Е. Биологическая и физколлоидная химия : учебно-методическое пособие / В. Е. Древин, М. Е. Спивак, В. И. Комарова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/76613 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ермолина, С. А. Биологическая химия с основами физколлоидной химии : учебное пособие / С. А. Ермолина, Л. В. Пилип. — Киров : Вятская ГСХА, 2018. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129581 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Жуков, Б. Д., Коллоидная химия : учебник / Б. Д. Жуков. — Москва : КноРус, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-406-10793-5. — URL: https://book.ru/book/947825 — Текст : электронный.
7. Жуков, Б. Д., Физическая химия : учебник / Б. Д. Жуков. — Москва : КноРус, 2024. — 351 с. — ISBN 978-5-406-12378-2. — URL: https://book.ru/book/951092 — Текст : электронный.

8. Зиннатов, Ф. Ф. Физическая и коллоидная химия : учебно-методическое пособие / Ф. Ф. Зиннатов, Т. Р. Якупов, А. М. Алимов. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138647 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Микрюкова, Е. Ю. Органическая и физколлоидная химия : учебное пособие / Е. Ю. Микрюкова, Н. Р. Касанова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/144264 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Нигматуллин, Н. Г. Практикум по физической и коллоидной химии / Н. Г. Нигматуллин, Е. С. Ганиева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-45579-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276443 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Тарабрин, В. В. Биологическая и физколлоидная химия : методические указания / В. В. Тарабрин. — Самара : СамГАУ, 2022. — 60 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/259277 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Физическая и коллоидная химия. Практикум : учебное пособие / П. М. Кругляков, А. В. Нуштаева, Н. Г. Вилкова, Н. В. Кошева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1376-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211136 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Физколлоидная химия : учебное пособие / составитель Т. В. Столбова. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2016. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326792 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Химия. Органическая и физколлоидная химия : учебное пособие / составители Т. М. Балцан [и др.]. — пос. Караваево : КГСХА, 2016. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133701 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Якупов, Т. Р. Физическая и коллоидная химия : учебно-методическое пособие / Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2023. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330551 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Лекционные занятия	Аудитории с мультимедийными средствами, средствами звуковоспроизведения и имеющие выход в сеть "Интернет". Помещения для проведения аудиторных занятий, оборудованные учебной мебелью
Лабораторные занятия	Компьютерный класс с комплексом программных средств, позволяющих каждому студенту разрабатывать программные реализации практических задач в ходе выполнения лабораторных работ; лаборатории, имеющие стенд «Таблица Менделеева», вытяжной шкаф, электроплитка, спиртовки, фотоэлектроколориметр - КФК-3, электронные весы, штативы для титрования, доска настенная, химическая посуда, рабочее место преподавателя.
Самостоятельная работа	Библиотека, имеющая рабочие места для студентов. Аудитории, оснащенные компьютерами с доступом к сети "Интернет"

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1 Перечень вопросов к экзамену

1. Законы идеальных газов.
2. Системы: изолированные, закрытые и открытые. Состояние системы. Функция состояния.
3. Процессы: изобарные, изотермические, изохорные и адиабатические.
4. Внутренняя энергия системы. Работа. Теплота.
5. Первое начало термодинамики. Математическое выражение 1-го начала.
6. Энтальпия.
7. Закон Гесса. Термохимические уравнения. Стандартные теплоты образования и сгорания веществ. Расчет стандартной теплоты химических реакций по стандартным теплотам образования и сгорания веществ. Теплоты нейтрализации, растворения, гидратации.
8. Второе начало термодинамики.
9. Обратимые и необратимые в термодинамическом смысле процессы.
10. Максимальная работа процесса. Полезная работа.

11. Энтропийная формулировка второго начала термодинамики. Энтропия - функция состояния системы. Изменение энтропии при изотермических процессах и изменении температуры.
12. Статистический характер второго начала термодинамики. Энтропия и ее связь с вероятностью состояния системы. Формула Больцмана.
13. Вывод закона действующих масс.
14. Константа химического равновесия и способы ее выражения.
15. Константа химического равновесия и принцип Ле-Шателье. Расчет константы химического равновесия с помощью таблиц термодинамических величин. Термодинамика фазовых равновесий
16. Гомогенная и гетерогенная системы. Фаза. Составляющие вещества. Компоненты. Фазовые превращения и равновесия: испарение, сублимация, плавление, изменение аллотропной модификации. Число компонентов и число степеней свободы. Правило фаз Гиббса. Прогнозирование фазовых переходов при изменении условий.
17. Взаимосвязь между коллигативными свойствами: относительным понижением давления пара, понижением температуры кристаллизации растворителя, повышением температуры кипения растворителя и осмотическим давлением разбавленных растворов нелетучих неэлектролитов. Криоскопическая и эбулиоскопическая константы и их связь с теплотой кипения и плавления растворителя.
18. Осмотические свойства растворов электролитов.
19. Буферные системы и растворы: кислотно-основные, концентрационные, окислительно-восстановительные. Механизм их действия. Ацетатный, фосфатный буферы. Буферная емкость и влияющие на нее факторы. Значение буферных систем для химии и биологии.
20. Электрохимия**.** Проводники второго рода. Удельная и эквивалентная электропроводности, их изменение с разведением раствора. Закон Кольрауша.
21. Стандартные электродные потенциалы. Классификация электродов. Стандартный водородный электрод. Измерение электродных потенциалов. Хлорсеребряный электрод.
22. Концентрационные гальванические элементы. Химические источники тока.
23. Окислительно-восстановительные электроды. Стандартный окислительно-восстановительный потенциал.
24. Реакции простые (одностадийные) и сложные (многостадийные), гомогенные и гетерогенные.
25. Скорость гомогенных химических реакций и методы ее измерения. Зависимость скорости реакции от различных факторов. Закон действующих масс для скорости реакции. Молекулярность и порядок реакции.
26. Уравнения кинетики реакций первого, второго порядка. Период полупревращения. Методы определения порядка реакции. Зависимость скорости реакции от температуры. Температурный коэффициент скорости реакции.
27. Теория активных соударений. Энергия активации. Связь между скоростью реакции и энергией активации. Определение энергии активации. Элементы теории переходного состояния (активированного комплекса).

28. Сложные реакции: конкурирующие (параллельные), последовательные, сопряженные и обратимые. Цепные реакции.
29. Каталитические процессы. Положительный и отрицательный катализ. Развитие учения о катализе. Гомогенный катализ. Механизм действия катализатора. Энергия активации каталитических реакций. Ферментативный катализ.
30. Поверхностная энергия Гиббса и поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Краевой угол. Зависимость поверхностного натяжения от температуры.
31. Адсорбция на границе раздела фаз. Поверхностно-активные, поверхностно-инактивные и поверхностно-неактивные вещества. Изотерма поверхностного натяжения. Поверхностная активность. Правило Дюкло - Траубе.
32. Ориентация молекул в поверхностном слое. Определение площади, занимаемой молекулой поверхностно-активного вещества в насыщенном адсорбционном слое.
33. Мономолекулярная адсорбция, уравнение изотермы адсорбции Лэнгмюра, Фрейндлиха. Полимолекулярная адсорбция. Капиллярная конденсация, абсорбция, хемосорбция.
34. Избирательная адсорбция ионов.
35. Правило Панета-Фаянса.
36. Ионообменная адсорбция. Иониты и их классификация. Применение ионитов в технологии.
37. Дисперсные системы. Структура дисперсных систем. Дисперсная фаза, дисперсионная среда. Степень дисперсности.
38. Классификация дисперсных систем: по агрегатному состоянию дисперсионной фазы и дисперсионной среды, по характеру взаимодействия дисперсной фазы с дисперсной средой, по подвижности дисперсной фазы.
39. .Методы получения и очистки коллоидных растворов.
40. Диализ, электродиализ, ультрафильтрация.
41. Оптические свойства коллоидных систем.
42. Рассеяние и поглощение света**.** Уравнение Рэлея.
43. Молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем.
44. Броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Их взаимосвязь.
45. Седиментация. Седиментационная устойчивость и седиментационное равновесие.
46. Определение формы, размеров и массы коллоидных частиц.
47. Строение двойного электрического слоя (ДЭС).
48. Мицелла, строение мицеллы золя, агрегат, ядро, коллоидная частица (гранула). Заряд и электрокинетический потенциал коллоидной частицы.
49. Агрегация и седиментация частиц дисперсной фазы.
50. Факторы устойчивости.
51. Устойчивость и коагуляция коллоидных систем.
52. Коагуляция и факторы, ее вызывающие. Медленная и быстрая коагуляция. Порог коагуляции, его определение. Правило Шульце - Гарди.
53. Коллоидная защита.
54. Пептизация.
55. Разные классы коллоидных систем.

56. Электрокинетические явления. Электрофорез. Связь электрофоретической скорости коллоидных частиц с их электрокинетическим потенциалом (уравнение Гельмгольца - Смолуховского). Электрофоретическая подвижность.
57. Электроосмос. Практическое применение электроосмоса в технологии общественного питания.
58. Аэрозоли и их свойства. Получение, молекулярно-кинетические свойства.
59. Электрические свойства.
60. Агрегативная устойчивость и факторы, ее определяющие. Разрушение. Применение аэрозолей в технологии общественного питания.
61. Порошки и их свойства**.**
62. Суспензии и их свойства. Получение. Устойчивость и определяющие ее факторы.
63. Пены. Пасты.
64. Мицеллярные коллоидные системы. Мицеллообразование в растворах ПАВ.
65. Критическая концентрация мицеллообразования, методы ее определения.
66. Солюбилизация и ее значение в технологии.
67. Мицеллярные коллоидные системы в технологии общественного питания.
68. Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы. Молекулярные коллоидные системы. Методы получения ВМС. Классификация ВМС, гибкость цепи полимеров. Внутреннее вращение звеньев в макромолекулах ВМС.
69. Кристаллическое и аморфное состояние ВМС.
70. Набухание и растворение ВМС. Механизм набухания. Термодинамика набухания и растворения ВМС. Влияние различных факторов на степень набухания.
71. Вязкость растворов ВМС. Методы измерения вязкости растворов ВМС. Удельная, приведенная и характеристическая вязкости.
72. Определение молярной массы полимера.
73. Факторы устойчивости растворов ВМС. Высаливание. Коацервация.
74. Студни в технологии.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Допишите недостающие составляющие следующих определений:
а) термодинамика - раздел химии, изучающий
б) термодинамическая система считается открытой, если …
в) химический процесс, осуществляемый при постоянном объеме, называется
2. Система, которая может получать или отдавать тепло в окружающую среду и производить работу, а внешняя среда – совершать работу над системой называется
а) изолированной;
б) неизолированной;
в) гомогенной;
г) замкнутой.
3. Учет и оценку энергетических превращений, сопровождающих физические и химические процессы, изучает наука
а) молекулярная физика;
б) физика твердого тела;
в) термодинамика;

4. Предметом химической термодинамики являются: 1) химическое равновесие, 2) направление протекания химического процесса, 3) скорость химической реакции
а) 1 и 2;
б) только 2;
в) только 1;
г) 1 и 3.
5. Однородная часть системы с одинаковыми химическими и термодинамическими свойствами, отделенная от других частей видимой поверхностью раздела называется
а) параметром;
б) фазой;
в) компонентом;
г) средой.
6. Термодинамический процесс, протекающий при постоянной температуре называется
а) изохорическим;
б) изотермическим;
в) изобарическим;
г) изомерным.
7.Термодинамические системы – это
1) любой объект природы, имеющий границу раздела
2) это Вселенная в целом
3) это отдельные частицы
8. Химическое равновесие наблюдается при
1. $\upsilon_1 = \upsilon_2$
2. $\upsilon_2 > \upsilon_1$
3) $\upsilon_1 > \upsilon_2$
9. Термохимия – раздел химии, изучающий
1) тепловые эффекты реакции
2) скорость химических реакций
3) энергию активации
10.Термодинамика - раздел химии, изучающий
1) взаимные превращения различных видов энергии
2) скорость химических реакций
3) химическое равновесие
11. Основной закон химической кинетики – это
1) закон действующих масс
2) правило Вант-Гоффа
3) принцип Ле–Шателье
12. Катализ – это
1) реакция идущая в присутствии катализатора
2) процесс идущий при нагревании
3) процесс под действием электрического тока
13. Для систем, находящихся в химическом равновесии применяется
1) принцип Ле – Шателье
2) правило Вант – Гоффа
3) принцип Паули

14. Термодинамическая система считается изолированной, если
   1) Δ m=0; Δ E=0
   2) Δ m>0; Δ E>0
   3) Δ m>0; Δ E=0
15. Ферментативный катализ – это
   1) биологический катализ
   2) гетерогенный катализ
   3) гомогенный катализ
16. Закон действующих масс был открыт
   1) Гульдбергом и Ванге
   2) Вант – Гоффом
   3) Хундом
17. Обратимые реакции – это реакции, которые идут
   1) в двух направлениях
   2) идут в одном направлении
   3) идут в обратном направлении
18. Термодинамическая система считается открытой, если
   1) Δ m>0; Δ E>0
   2) Δ m=0; Δ E>0
   3) Δ m=0; Δ E=0
20. Необратимые химические реакции –это реакции, которые
   1) идут до конца
   2) не могут проходить вообще
   3) идут в двух направлениях
21. Реакция $CH_4+2O_2=CO_2+2H_2O+Q$ будет
   1) экзотермической
   2) эндотермической
   3) реакцией обмена
22. Энергия активации – это энергия
   1) необходимая для образования активированного комплекса
   2) необходимая для реакции
   3) выделяемое при взаимодействии веществ
23. Энтропия – это мера
   1) беспорядочности
   2) порядка
   3) невозбужденного состояния
24. Куда сместится равновесие реакции: $N_2+3H_2 = 2NH_3+Q$ при увеличении температуры
   1) влево
   2) вправо
   3) не изменится
25. Куда сместится равновесие реакции при увеличении давления: $N_2+3H_2=2NH_3+Q$
   1) вправо
   2) влево
   3) не изменяется
26. В какую сторону сместится равновесие реакции $N_2+O_2=2NO$

при увеличении давления?

1) не изменится
2) вправо
3) влево

27. Ингибиторы – это вещества

1) замедляющие скорость реакции
2) увеличивающие скорость реакции
3) отравляющие катализатор

28. Эндотермический процесс – это процесс, протекающий

1) с поглощением теплоты
2) с выделением теплоты
3) с выделением воды

29. Тепловой эффект химической реакции зависит только от вида и состояния исходных и конечных продуктов и не зависит от промежуточных состояний - это закон

1) Гесса
2) Фарадея
3) Гей – Люссака

30.Скорость химической реакции изучает раздел химии, который называется

1) кинетикой
2) термодинамикой
3) оптикой

31. Термохимия является разделом, который изучает тепловые эффекты химических реакций направление протекания химического процесса механизмы химических реакций

32. Математическое выражение $K = A \cdot e^{-\frac{Ea}{RT}}$ представляет собой уравнение

1) Аррениуса
2) Ван-дер-Вальса
3) Вант-Гоффа

33. Термохимические расчеты основаны на использовании закона

1) Эйнштейна
2) Гесса
3) 2 закона термодинамики

34. С повышением температуры скорость реакции

1) возрастает
2) уменьшается

3) остается неизменной

35. Реакции, идущие с выделением теплоты в термохимии называются

1) экзотермическими
2) эндотермическими
3) изохорическими

36. Термодинамика изучает

1) коллоидное состояние вещества
2) взаимные превращения различных видов энергии
3) растворы ВМС

37. В химическое взаимодействие вступают молекулы, обладающие

1) избыточным запасом энергии

2) средним значением энергии

3) низким значением энергии

38. Энтропия системы является мерой ее

1) теплосодержание

2) способности к самопроизвольному протеканию процесса

3) неупорядоченности

39. Тело или совокупность тел, мысленно обособленных от окружающей среды называется

1) фазой

2) системой

3)параметром

40. Тепловой эффект химической реакции относят обычно к

1) 1 моль образовавшегося вещества

2) 0,5 моль образовавшегося вещества

3) 0,1 моль образовавшегося вещества

41. Химический процесс, осуществляемый при постоянном объеме, называется

1) изохорным

2) изомерным

3) изоморфным

42. Взаимосвязь температуры и скорости реакции количественно определяется на основании

1) закона действующих масс

2) уравнения Аррениуса

закона Гесса

43. Тепловой эффект химической реакции при V=const представляет собой изменение

1) внутренней энергии ΔU

2) энтальпии ΔH

3) энтропии S

44. Система, которая может получать или отдавать тепло в окружающую среду и производить работу, а внешняя среда – совершать работу над системой называется

1) изолированной

2) неизолированной

3) гомогенной

45.Характерной особенностью катализаторов является

1) селективность

2) избирательность

3) пассивность

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет агрономический

Кафедра землеустройства и экологии

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023 /
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	не предусмотрена
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ - 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
2		УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных	Знает: факторы вредного влияния
				Умеет: анализировать факторы вредного влияния
				Владеет: методами снижения и устранения факторов вредного воздействия
3			УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знает: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
				Умеет: Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
				Владеет: методами идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
		ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	Знать: трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
				Уметь: выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
				Владеть: навыками организации трудовых действий с учетом их влияния на окружающую

				среду, не допуская возникновения экологической опасности

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _144_, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1.	Основы экологии.	6	16	40
2.	Глобальные проблемы окружающей среды	12	20	50

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1.Основы экологии.
Лекции:
Введение в экологию:
– Предмет экологии, её значение для цивилизации;
– Краткие исторические сведения;
– Основные понятия и законы экологии.
Биосфера – оболочка жизни:
– Учение Вернадского В.И. о биосфере;
– Эволюция биосферы;
–Экосистема, биогеоценоз, биоценоз;
–Концепция «ноосферы».
Экологическая среда:
– Факторы среды;
– Закономерности абиотических воздействий;
– Закономерности биотических воздействий;
– Ресурсы биосферы

Практические занятия:
– биосфера, границы биосферы;
– экологические факторы, их влияние на живые организмы;
– продуктивность и рациональное использование экосистем;
– сукцессии экосистем.

Самостоятельная работа (*самостоятельное изучение учебных материалов*):
Современный экологический кризис:

– НТР и глобальный экологический кризис;
– современные экологические катастрофы;
– реальные экологически негативные последствия и потенциальные опасности;
– комплексный характер экологической проблемы.
Экологическое значение науки и техники:
– естественнонаучные корни экологических трудностей;
– тенденция экологизации науки;
– экологическое значение техники.
Экология и здоровье человека. Урбоэкология:
– урбонизация и её влияние на здоровье человека;
– взаимодействие человека с окружающей средой (воздействие загрязненных воздуха, почвы, воды на человека);
– воздействие шума и ЭМП на здоровье человека.
Трагедия роста:
– демографический взрыв;
– сокращение пахотных угодий, голод;
– загрязнение окружающей среды, разрушение природных ландшафтов;
– энергетический кризис.

Лекции:
Атмосферный воздух и его охрана.
– состав, значение атмосферного воздуха;
– основные источники загрязнения;
– антропогенное воздействие на атмосферу.
Водные ресурсы, их охрана.
– вода и жизнь.
– запасы воды в гидросфере.
– загрязнение поверхностных и подземных вод.
– методы очистки сточных вод.
Охрана и рациональное использование земель:
– почва – основной природный ресурс
– почва и здоровье человека.
– деградация и загрязнение земель.
Мониторинг окружающей среды.
– понятие экологического мониторинга и его задачи
– классификация мониторинга.
– методы и критерии оценки
Основы рационального природопользования:
– основные понятия
– безотходные и молоотходные производства.
– основные принципы создания безотходных производств.
– безотходное потребление.
Химизация сельского хозяйства и проблемы качества продовольствия
– роль химических средств.
– перенос вредных примесей в растения, животный мир, продовольственные продукты.
– нитраты, нитриты, нитрозоединения, особенности загрязнения микроэлементами, ПДК.

Практические занятия:
– охрана и рациональное использование почв и земельных ресурсов
– проблема сохранения биоразнообразия на планете.
– экологический контроль, экологическая экспертиза.
– безотходные и малоотходные производства. Биотехнология.
– бытовые, промышленные и токсичные отходы. Вторичное использование отходов.
– загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами, микроорганизмами и их метаболитами
– оценка качества питьевой воды по показателю жесткости и установление степени риска ее использования.

Самостоятельная работа (*самостоятельное изучение учебных материалов*):
Техносфера и поглащение природных ресурсов:
– техногенез, его этапы;
– ресурсы техносферы;
– земля, вода, биоресурсы;
– энергетические и минеральные ресурсы.
Экологизация производства:
– принципы и технологии экологизации производства;
– проблемы отходности производства;
– средозащитная техника.
Основы рационального природопользования:
– основные понятия;
– безотходные и молоотходные производства;
– основные принципы создания безотходных производств;
– безотходное потребление.
Химизация сельского хозяйства и проблемы качества продовольствия:
– роль химических средств;
– перенос вредных примесей в растения, животный мир, продовольственные продукты;
– нитраты, нитриты, нитрозоединения, особенности загрязнения микроэлементами, ПДК;
Экологическое право:
– понятие, предмет и источник экологического права;
– экологические правонарушения;
– правовой режим природопользования и охраны окружающей среды;
– виды ответственности за экологические правонарушения.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Гордиенко, В. А. Экология. Базовый курс для студентов небиологических специальностей : учебное пособие / В. А. Гордиенко, К. В. Показеев, М. В. Старкова. – Санкт-Петербург : Лань, 2014. – 640 с. – ISBN 978-5-8114-1523-6.– Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/42195
2. Основы общей экологии : учебное пособие / Г. Т. Армишева, Г. М. Батракова, И. С. Глушанкова [и др.]. — Пермь : ПНИПУ, 2017 — Часть 2 : Прикладная экология — 2017. — 298 с. — ISBN 978-5-398-01797-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161025 (дата обращения: 13.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Куликова, Е. Г. Экология : учебное пособие / Е. Г. Куликова, Ю. В. Корягин, Н. В. Корягина. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 250 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142009

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Основы общей экологии : учебное пособие / Г. Т. Армишева, Г. М. Батракова, И. С. Глушанкова [и др.]. — Пермь : ПНИПУ, 2017 — Часть 2 : Прикладная экология — 2017. — 298 с. — ISBN 978-5-398-01797-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161025
2. Общая экология : учебное пособие / Т. Г. Зеленская, Е. Е. Степаненко, С. В. Округ [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/360086
3. Куликова, Е. Г. Экология : учебное пособие / Е. Г. Куликова, Ю. В. Корягин, Н. В. Корягина. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 250 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142009
4. Общая экология : учебное пособие / Т. Г. Зеленская, Е. Е. Степаненко, С. В. Округ [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/360086

5. Колесников, С. И., Прикладная экология : учебник / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с. — ISBN 978-5-406-08152-5. — URL: https://book.ru/book/939215 — Текст : электронный.
6. Колесников, С. И., Общая экология : учебник / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-406-11440-7. — URL: https://book.ru/book/949484 — Текст : электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64 (http://support.open4u.ru)
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» (www.book.ru)
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru)
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ) (http://нэб.рф)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Материально-техническое обеспечение дисциплины «экология» по направлению 19.03.04 Агрономия:

1.2.13 - лаборатория фитопатологии (для лекций, занятий семинарского типа и самостоятельной работы)

Общ. пл. - 66,2кв.м., высота помещ. - 4,15 м
Посадочных мест – 30
Доска настенная
Рабочее место преподавателя
Учебные стенды - 32 шт.
Место расположения: корп. 1 (агрофак), 2 эт.

– 1.3.08 – помещение для самостоятельной работы
Общ. пл. - 45,7 кв.м., высота помещ. - 3,9 м,
Посадочных мест – 10
Дополнительные стулья - 14
Доска настенная
Рабочее место преподавателя
Компьютеры - 10, с подкл. к Интернет и ЭИОС ГГАУ
Доска настенная
Место расположения: корп. 1 (агрофак), 3 эт.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к зачету.

1. Биосфера как область взаимодействия природы и человека.
2. Учение о Вернадского о биосфере.
3. Биотический круговорот веществ.
4. Экологические факторы, их влияние на живые организмы.
5. Температура как экологический фактор.
6. Вода как экологический фактор.
7. Свет как экологический фактор.

8. Биотические факторы (примеры).
9. Антропогенные факторы.
10. Природные ресурсы, их классификация.
11. Состав, значение атмосферного воздуха.
12. Источники загрязнения атмосферы. Последствия.
13. Шумовое загрязнение.
14. Классификация антропогенных загрязнений.
15. Водные ресурсы, их охрана.
16. Самоочищение водоемов.
17. Методы очистки промышленных и бытовых стоков.
18. Почва – основной природный ресурс.
19. Источники загрязнения почв.
20. Деградация и загрязнение почв. Причины, экологические последствия.
21. Эрозия почв. Причины, экологические последствия.
22. Охрана земель.
23. Методы переработки, утилизации и обеззараживания твёрдых отходов.
24. Методы и критерии оценки состояния окружающей природной среды.
25. Экологический контроль, экологическая экспертиза.
26. Аттестация и паспортизация предприятий.
27. НТР и глобальный экологический кризис.
28. Современные экологические катастрофы.
29. Реальные экологически негативные последствия и потенциальные опасности.
30. Комплексный характер экологической проблемы.
31. Естественнонаучные корни экологических трудностей.
32. Тенденция экологизации науки.
33. Экологическое значение техники.
34. Урбонизация и её влияние на здоровье человека.
35. Взаимодействие человека с окружающей средой (воздействие загрязненных воздуха, почвы, воды на человека).
36. Воздействие шума и ЭМП на здоровье человека.
37. Демографический взрыв.
38. Сокращение пахотных угодий, голод.
39. Загрязнение окружающей среды, разрушение природных ландшафтов.
40. Энергетический кризис.
41. Техногенез, его этапы.
42. Ресурсы техносферы.
43. Принципы и технологии экологизации производства.
44. Проблемы отходности производства.
45. Средозащитная техника.
46. Безотходные и молоотходные производства.
47. Основные принципы создания безотходных производств.
48. Безотходное потребление.
49. Понятие, предмет и источник экологического права.
50. Экологические правонарушения.
51. Правовой режим природопользования и охраны окружающей среды.
52. Виды ответственности за экологические правонарушения.

6.2. Тестовые задания для диагностической работы (примеры).

Тесты по экологии

1. Выберите современное определение экологии:
1) учение о доме и жилище;
2) наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и окружающей средой;
3) фундаментальная комплексная наука о природе, объединяющая основы ряда классических естественных наук.

2. Биоцентрическое мировоззрение
1) ставит человека в центр природы и мироздания;
2) рассматривает человека как часть природы;
3) центром и целью жизни самого человека ставит тоталитарную социальную или производственную систему.

3. Термин «экология» впервые ввел в науку:
1) Ю.П. Одум;
2) В.И. Вернадский;
3) Э. Геккель;
4) К.Ф. Рулье.

4. Какой метод экологических исследований является основным и позволяет исследователю, по возможности не вмешиваясь в естественный ход событий, судить об истинном характере изучаемого явления:
1) эксперимент;
2) моделирование;
3) наблюдение в искусственных условиях;
4) наблюдение в естественных условиях?

5. Раздел экологии, изучающий взаимоотношения особей (организмов) с окружающей средой, называется:
1) демэкология;
2) аутэкология;
3) общая экология;
4) синэкология.

6. Раздел экологии, изучающий взаимоотношения популяции с окружающей средой, называется:
1) демэкология;
2) общая экология;
3) синэкология;
4) глобальная экология.

7. Раздел экологии, изучающий взаимоотношения сообществ и экосистем, называется:
1) медицинская экология;
2) общая экология;
3) аутэкология;
4) синэкология.

8. Раздел экологии, исследующий общие закономерности взаимоотношений общества и природы, называется:
1) общая экология;
2) популяционная экология;
3) социальная экология;
4) глобальная экология.

9. Один из разделов экологии, изучающий биосферу Земли, называется:
1) общая экология;
2) глобальная экология;
3) сельскохозяйственная экология;
4) химическая экология.

10. Раздел экологии, изучающий болезни человека, связанные с загрязнением среды, а также способы их предупреждения и лечения, называется:

1) химическая экология;
2) экономическая экология;
3) медицинская экология;
4) общая экология.

11. Один из разделов экологии, изучающий способы получения экологически чистых сельскохозяйственных продуктов без истощения ресурсов пашни и лугов, называется:
1) экономическая экология;
2) медицинская экология;
3) сельскохозяйственная экология;
4) юридическая экология.

12. Моделированием экологических процессов занимается:
1) промышленная экология;
2) математическая экология;
3) экономическая экология;
4) химическая экология.

13. Разработкой экономических механизмов рационального природопользования занимается:
1) промышленная экология;
2) юридическая экология;
3) общая экология;
4) экономическая экология.

14. Изучением влияния выбросов предприятий и заводов на окружающую среду, снижением этого влияния за счет усовершенствованных технологий занимается:
1) химическая экология;
2) юридическая экология;
3) промышленная экология;
4) социальная экология.

15. Экологические факторы – это:
1) все элементы среды, воздействующие на организм;
2) только температурный фактор;
3) только пищевой фактор.

16. Что представляют собой абиотические факторы:
1) факторы живой природы;
2) факторы неживой природы;
3) особые химические факторы;
4) радиационные факторы?

17. Антропогенные факторы – это:
1) факторы климатической природы;
2) факторы биологической природы;
3) факторы, вызванные деятельностью человека.

18. Оптимальные условия для организма достигаются при интенсивности экологического фактора, наиболее благоприятной:
1) для жизнедеятельности;
2) для размножения;
3) для роста организма.

19. Какой из ниже перечисленных законов говорит о том, что выносливость организма определяется самым слабым звеном в цепи его экологических потребностей:
1) закон минимума (Либиха);
2) закон оптимума (толерантности, Шелфорда);
3) закон Гаузе (правило конкурентного исключения);
4) закон максимума?

20. «Даже единственный фактор за пределами зоны своего оптимума приводит к стрессовому состоянию организма и в пределе – к его гибели» – это формулировка закона:
1) минимума Либиха;
2) незаменимости фундаментальных факторов Вильямса;
3) лимитирующего фактора Шелфорда.

22. Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в наземно-воздушной среде:
1) ограниченное количество кислорода;
2) значительные колебания температуры;
3) состав органического вещества;
4) возможность потери хозяина?

23. Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в водной среде:
1) количество кислорода;
2) значительные колебания температуры;
3) состав органического вещества;
4) возможность потери хозяина?

24. Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в почве:
1) количество кислорода;
2) значительные колебания температуры;
3) влажность;
4) возможность потери хозяина?

25. Из списка экологических факторов выберите те, которые относятся к биотическим:
1) вырубка лесных массивов;
2) конкуренция;
3) температура;
4) хищничество;
5) свет.

26. Пределы устойчивости организма – это:
1) рамки, ограничивающиеся пригодные для жизни условия;
2) минимально приемлемые для обитания условия существования;
3) оптимальные условия для существования.

27. Наиболее вредное воздействие на живые организмы может оказать:
1) инфракрасное излучение;
2) излучение в синей части видимого спектра;
3) ультрафиолетовое излучение;
4) излучение в красной части видимого спектра.

28. Вода как среда жизни обладает следующими свойствами:
1) высокая плотность;
2) низкая плотность;
3) большое количество света;
4) уменьшение освещенности с увеличением глубины;

5) низкое содержание кислорода;
6) обилие воздуха.

29. Адаптацией называются:
1) приспособление организма к среде обитания;
2) приспособление организма к температурному фактору;
3) пищевые приспособления организма.

30. Экологическая ниша организмов определяется:
1) пищевой специализацией;
2) ареалом;
3) физическими параметрами среды;
4) биологическим окружением;
5) всей совокупностью условий существования.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Инженерный

Кафедра Электрооборудование, Электротехнологии и энергообеспечение предприятий

Учебный год_2023-24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04. – Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-19.03.04-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
1.	общепрофессиональной компетенции	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знать: Основы знаний инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
				Уметь: Применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
				Владеть: Навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	10
Практические (лабораторные, др.) занятия	18
Самостоятельная работа	44
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1	Электрические цепи постоянного тока.	2	4	8
2	Линейные электрические цепи синусоидального тока.	2	4	8
3	Магнитное поле и магнитные цепи.	2	2	8
4	Электромагнитные устройства и электрические машины	2	4	10
5	Электронные приборы и устройства	2	4	10
	Итого	10	18	44

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1 Электрические цепи постоянного тока. Электрическая энергия и ее применение в народном хозяйстве. Электрическая цепь и ее основные элементы, энергетический баланс в электрической цепи.

Эквивалентные преобразования пассивных элементов электрической цепи, закон Ома и законы Кирхгофа.

Практическое занятие 1.

. Расчет электрических цепей постоянного тока при помощи законов Кирхгофа, методом контурных токов, узлового напряжения.

Самостоятельная работа. .Метод преобразования резисторов в эквивалентную звезду и наоборот. .Законы полного тока и его применение для расчёта магнитного поля.Анализ и расчёт электрических цепей с одним источником.ЭДС взаимной индукции.

Тема 2.Линейные электрические цепи синусоидального тока.

Основные понятия и расчёт электрических цепей переменного тока.. Расчет электрических цепей при помощи комплексных чисел. Трехфазные цепи и их расчет..Переходные процессы в линейных цепях и методы их расчета.

Практическое занятие 2.

Расчёт электрических цепей переменного тока. Расчет электрических цепей синусоидального тока с последовательным соединением активного сопротивления, индуктивности и емкости, резонанс напряжении. Расчет мощности в трехфазных цепях

Самостоятельная работа. Резонанс токов. Коэффициент мощности. Выбор схем соединения осветительной и силовой нагрузок при включении их в трехфазную цепь.

Тема 3. Магнитное поле и магнитные цепи.

Ферримагнитные материалы и их магнитные свойства. Анализ и расчет магнитных цепей. Основные величины и соотношения, характеризующие магнитное поле, законы магнитных цепей..Анализ электрических цепей с нелинейными элементами. Закон электромагнитной индукции.

Практическое занятие 3. Анализ и расчёт магнитных цепей. Расчет разветвленной магнитной цепи.

Расчет неразветвленной магнитной цепи.

Самостоятельная работа Законы полного тока и его применение для расчёта магнитного поля.

Ферримагнитные материалы и их магнитные свойства Преобразование механической энергии в электрическую. Потокосцепление и индуктивность катушки. Энергия магнитного поля.

Тема 4. Электромагнитные устройства

Устройство и принцип действия трансформаторов. 3х фазные трансформаторы. Электрические реле, контакторы и магнитные пускатели. Электрические машины постоянного тока. Асинхронные машины

Практическое занятие 4. Расчёт основных параметров трансформаторов. Коэффициент трансформации трансформаторов. Расчет основных параметров электрических машин постоянного тока. Расчет основных параметров асинхронных двигателей

Самостоятельная работа. Автотрансформаторы. Измерительные трансформаторы. Сварочные трансформаторы. Уравнение электрического состояния. Пуск и механические характеристики асинхронного двигателя обмоток статора и ротора. Устройство и принцип действия синхронных машин.

Тема 5. Электронные приборы и устройства

Электронные лампы. Газоразрядные приборы. Газотрон, стабилитрон. Условные обозначения и маркировка газоразрядных приборов. Электронные выпрямители, однополупериодные и двухполупериодные выпрямители Электронные усилители.

Практическое занятие 5.
Расчет основных параметров электронных ламп. Изучение основных параметров биполярных и .полевых транзисторов. Изучение принципа действия электронных усилителей и выпрямителей

Самостоятельная работа.
Газосветные сигнальные лампы и индикаторы. Проводники, полупроводники и индикаторы. Сглаживающие фильтры. Выпрямление и умножения напряжения. Импульсные и избирательные усилители.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Иванов, И. И. Электротехника и основы электроники : учебник / И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов. — 10-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-0523-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

2. Электротехника и основы электроники [Текст] : учебное пособие для вузов / Н. В. Белов, Ю. С. Волков. - СПб. : Лань, 2012. - 432 с. - ISBN 978-5-8114-1225-.

3.Белов, Е. Л. Электротехника и электроника : учебно-методическое пособие / Е. Л. Белов, В. В. Белов, А. В. Верещак. — Чебоксары : ЧГСХА, 2019. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

б) Дополнительная литература;

1. В.Г. Герасимов Электротехника. Москва. Высшая школа 1985 г.
2. В. Г. Герасимов Основы промышленной электроники. Высшая школа 1986г.
3. В. С. Пантюшин Сборник задач по электротехнике и основам электроники
4. И.Атабеков теоретические основы электротехники. Москва Энергия 1994 г.
5. И.Л.Иванов и др Электротехника- учебное пособие Москва.Энергия 1985 г.
6. Г.В.Савилов, Электротехника и электроника [Текст] : курс лекций М. 2018г.
7. В.М. Сланов, Р.И. Себетова. Электрические и магнитные цепи-учебное пособие, часть 1.Владикавказ 2011г.
8. М.В.Рабинович Сборник задач по электротехники Москва Эн. 1978 г.

4.3.) СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

MicrosoftWindows 7
MicrosoftOfficeStandard 2007
MicrosoftOfficeVisio 2010

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (*www.e.lanbook.ru*)
2. Федеральный портал «Российское образование» (*https://www.edu.ru/*)

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Система автоматизации библиотек ИРБИС64;
2. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
3. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

В учебном процессе для освоения дисциплины используются следующие технические средства:

- на лекциях и практических занятиях, для самоподготовки и самотестирования, для обеспечения студентов методическими рекомендациями в электронной форме – компьютерное и мультимедийное оборудование, интерактивная доска;
- при проведении лабораторных занятий используются:

1. лабораторные стенды, оснащенные электроизмерительными приборами
2. вычислительная техника.

В распоряжении кафедры имеются:
- лекционная аудитория на 60 рабочих мест;
- лаборатория Электротехники на 20 рабочих мест;
- лаборатория электроники на 20 рабочих мест.

Материально-техническое обеспечение дисциплины «электротехника и электроника» по направлению 13.03.01. «Теплоэнергетика и теплотехника»:

- учебная аудитория № 7.4.02 для проведения занятий лекционного типа – 104,5 м^2. Административный корпус 7, г. Владикавказ, улица Кирова, дом 37. Оснащена: специализированная мебель на 60 посадочных мест, наглядными материалами.
- лаборатория «Электротехника» для проведения лабораторных и практических занятий – 7.4.04, 70,1 м^2. Административный корпус 7, г. Владикавказ, улица Кирова, дом 37. Оснащена: специализированная мебель на 28 посадочных мест, наглядными материалами.

Лаборатория самостоятельной работы студентов (компьютерный класс) для проведения практических занятий, самостоятельной работы студентов –51,8 м^2. Административный корпус 7, г. Владикавказ, улица Кирова, дом 37. Оснащена: специализированная мебель на 34 посадочных места, проектор NJSd3, 14 компьютеров aster, 1 ноутбук SAVSUNG, мультимедийная доска.

6.1 Перечень вопросов к зачету.

1.Что такое электрический ток?, сила тока постоянный ток, закон Ома .
2Топологические понятия электрической цепи.
3.ЭДС источника и напряжение на его зажимах.
4.Эквивалентные преобразования пассивных элементов электрической цепи постоянного тока
5.Работа и мощность электрической цепи, баланс мощностей.
6.Законы Кирхгофа.
7.Расчет электрической цепи постоянного тока методом контурных токов.
8.Расчет электрической цепи постоянного тока методом узлового напряжения..
9.Что такое переменный ток, синусоидальный ток, период переменного тока?
10.Расчет электрической цепи переменного тока с R L.,векторные диаграммы.
11.Расчет электрической цепи переменного тока с R LC , резонанс напряжений.
12Соединение трехфазной системы звездой, векторная диаграмма.
13.Соедтнение трехфазной системы треугольником, векторная диаграмма.
14..Мощности трехфазной системы при симметричной и несимметричной нагрузке фаз

15Анализ электрической цепи с нелинейными элементами..
16.Анализ сложной электрической цепи с несколькими источниками и приемниками с помощью законов Кирхгофа.
17Комплексное изображение синусоидальных величин (тока, напряжения, эдс и сопротивления) на комплексной плоскости.
18. Что называют магнитной цепью, м.д.с., магнитным сопротивлением, магнитным напряжением
19.Закон полного тока для магнитной цепи.
20.Какие бывают магнитные цепи по устройству, приведите примеры.
21. Расчет неразветвленной магнитной цепи
22 Применение законов Кирхгофа для расчета магнитной цепи.
23. Переходные процессы в линейных цепях, законы коммутации
24.Назначение и классификация электрических аппаратов,
25. Основные части электрических аппаратов. и требования предъявляемые к ним.
26.Электрические реле.
27. Основные требования, предъявляемые к релейной защите.
28. Контакторы, магнитные пускатели, автоматические выключатели.
29..Цель трансформации напряжения, классификация трансформаторов
30Устройство и принцип действия однофазного трансформатора
31.Коэффициент полезного действия и к п д трансформатора.
32.Область применения, устройство и принцип действия электрических машин постоянного тока.
33.Способы пуска машин постоянного тока.
34. Торможение машин постоянного тока.
35. Потери мощности и кпд машин постоянного тока.
36.Механические характеристики машин постоянного тока.
37.Основные понятия и область применения электрических машин переменного тока.
38. Устройство и принцип действия асинхронных машин.
39. Вращающий момент асинхронных двигателей.
40. Способы пуска при пониженном напряжении.
41. Изменение скорости вращения асинхронного двигателя (реверсирование).
42.Устройство и принцип действия синхронных машин.
43. Работа синхронных машин в режиме генератора.
44.Основные электроизмерительные приборы и техника электрических измерений
45.Классификация средств и методов измерений.
46. Методы измерений и погрешности при измерениях
47.Устройство и принцип действия электромеханических приборов.
48. Устройство и принцип действия регистрирующих приборов.
49.Понятия об электрических измерениях неэлектрических величин.
50.Элементная база современных электронных устройств.
51.Классификация и применение электронных и ионных приборов.
52.Основные разновидности электрических разрядов в газе.
53. Газотрон, устройство и принцип действия
54. Проводники, полупроводники , изоляторы и их электропроводность.
55.Электронно- дырочный переход полупроводникового диода.
56.Полупроводниковые индикаторы...
57.Вольт-амперные характеристики и параметры полупроводниковых транзисторов.
58. Биполярные и олевые транзисторы.
61 Тиристоры
62. Операционные усилители.
63. Усилители постоянного тока.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

Тестовое задание № 1

1. Металлические проводники характеризуются:
    1. Наличием свободных электронов
    2. Наличием свободных ионов

3. Наличием свободных электронов и ионов
4. Для ответа на вопрос недостаточно данных;

2. Можно ли применить уравнение Кирхгофа для расчета простейших цепей смешанного соединения:
1. нельзя
2. можно
3. можно в исключительных случаях
4. Это зависит от количества приемников.

3. Если ток генератора увеличился, то вращающий момент на валу генератора изменится:
1. уменьшится
2. не изменится
3. увеличится
4. Станет равным нулю

4. Назовите основные единицы измерения в системе СИ:
1. сантиметр, грамм, секунда, ампер
2. метр, килограмм, секунда, ампер
3. метр, килограмм, секунда, вольт
4. Метр, килограмм, час.

5. Фазное напряжение генератора 380 В. Обмотки соединены по схеме «звезда». Найдите линейное напряжение:
1. 660 В
2. 380 В
3. 220 В
4. Для ответа на вопрос недостаточно данных;

6. Может ли ротор асинхронного двигателя раскрутиться до скорости вращения магнитного поля:
1. может
2. это зависит от скорости вращения магнитного поля
3. не может
4. Для ответа на вопрос недостаточно данных;

7. При увеличении скольжения от 0 до 1 вращающий момент асинхронного двигателя:
1. сначала увеличивается, затем уменьшается
2. сначала уменьшается, затем увеличивается
3. увеличивает
4. Остается неизменным

8. Каков характер движения электрических зарядов в проводнике при переменном токе:
1. вращательный
2. колебательный
3. поступательный
4. Возвратно-поступательный.

9. Как изменится частота вращения двигателя параллельного возбуждения при обрыве обмотки возбуждения в режиме холостого хода:
1. двигатель останавливается
2. частота резко падает
3. частота резко возрастает

4. Для ответа на вопрос недостаточно данных;

10. В цепи с активным сопротивлением энергия источника преобразуется в энергию:
    1. магнитного поля
    2. тепловую
    3. электрического поля
    4. Электромагнитного поля.

Тестовое задание № 2

1. Если увеличить площадь поперечного сечения проводника, то его проводимость изменится:
    1. увеличится
    2. уменьшится
    3. не изменится
    4. Для ответа на вопрос недостаточно данных;

2. У кольцевой катушки изменили диаметр каркаса, не изменяя намагничивающую силу и средний радиус кольца. Как это повлияет на магнитное состояние катушки?
    1. изменится значение В, для средней линии
    2. изменится Ф
    3. изменится значение Н для средней линии
    4. Изменится величина тока.

3. При каком напряжении целесообразно а)передавать электроэнергию, б)потреблять электроэнергию:
    1. а)низком, б) высоком.
    2. это зависит от характера тока.
    3. а)высоком, б) низком
    4. Нет достаточных данных для ответа.

4. При работе холостого хода к.п.д. двигателя равен:
    1. 90%
    2. 0
    3. для ответа на вопрос недостаточно данных
    4. 30%

5. Какие приборы дают возможность точно зафиксировать режим резонанса напряжений:
    1. амперметр
    2. вольтметр амперметр
    3. вольтметр
    4. ваттметр

6. К трансформатору тока нельзя подключать прибор:
    1. ваттметр
    2. амперметр
    3. вольтметр
    4. Мультивибратор

7. Чему равно сопротивление конденсатора без потерь постоянному току:
    1. ∞ (бесконечности)
    2. 0 (нулю)
    3. это зависит от емкости конденсатора
    4. Это зависит от величины тока.

8. Укажите правильное определение фазы:

1. фазой называют часть многофазной цепи
2. фаза – и аргумент синуса угла и часть электрической цепи
3. фазой называют аргумент синуса
4. Фазой называют аргумент тангенса.

9. В симметричной трехфазной цепи $U_ф$=220 В,$I_ф$=5А $\cos\varphi$=0,8. Определить активную мощность в 3-хфазной цепи:
1,1 кВт
2,63 кВт
0,88 кВт
4) Нет достаточных данных для ответа.

10. Если известна величина магнитодвижущей силы ωI и прочие необходимые условия, по какой магнитной задаче можно определить магнитный поток Ф:
по обратной магнитной задаче
по прямой магнитной задаче
и по прямой и по обратной
Нет достаточных данных для ответа.

Тестовое задание № 3

1. В трехфазной цепи U_b=220 В; $I_п$= 2А; P=380 Вт. Определить cos φ:
cos φ=0,5
cos φ=0,8
cos φ=0,6
4) cos φ=1

2. С какой целью двигатель с фазной обмоткой ротора снабжают конткактными кольцами и щетками:
для подключения двигателя и сети
для соединения ротора с регулировочными реостатами
для отключения двигателя от сети
Для защиты от перегрузки

3. Трансформаторы применяют:
в автоматике и измерительной технике
в линиях электропередачи и связи
во всех перечисленных и многих других областях техники
4) Нет достаточных данных для ответа.

4. Чем отличается автогенератор от усилителя:
видом усилительного элемента
наличием положительной обратной связи
характером нагрузки
4) Усилительными свойствами

5. Какой характеристикой источника является ЭДС – силовой или энергетической:
энергетической
силовой
силовой и энергетической
Нет достаточных данных для ответа.

6. При каком соотношении между t и T (период переменного тока) нельзя воспользоваться формулой W=Pt для определения расхода энергии за время t:
t > T
t =kT
t <к (к - целое положительное число)
Нет достаточных данных для ответа.

7. По какой формуле можно определить ЭДС, индуктируемую в катушке генератора:e = -wdФ/dt
e = -dФ/dt
e = -в φ /dt
Нет достаточных данных для ответа.

8. В машинах постоянного тока применяют принудительное охлаждение с целью:
для увеличения размеров и массы машин
для уменьшения размеров и массы машин
во избежание перегрева машины
4) Нет достаточных данных для ответа

9. Если подключить катушку к источнику постоянного тока сначала с вставленным сердечником из меди, а затем без него, то магнитный поток катушки быстрее достигует до установившегося значения:
с сердечником
в обоих случаях скорость одинакова
без сердечника
Нет достаточных данных для ответа

10. По какой магнитной задаче можно определить МДС ωI при прочих известных условии необходимую для возбуждения в данной магнитной цепи определенного магнитного потока Ф:
по обратной магнитной задаче
по прямой магнитной задаче
и по прямой и по обратной
Нет достаточных данных для ответа

Тестовое задание № 4
1. Какой параметр переменного тока необходимо знать дополнительно, чтобы по векторной диаграмме получить полное представление о переменном токе:
угловую частоту
начальную фазу
действующие значения
для ответа нет достаточных данных

2. Из какой стали должен выполняться якорь генератора переменного тока:
из магнитотвердой
из магнитомягкой
из любой
для ответа нет достаточных данных

3. Укажите единицу потокосцепления в системе СИ:
А/М
В б/м^2
Вб
для ответа нет достаточных данных

4. При неизменном магнитном потоке возбуждения ток в обмотке якоря увеличился. Как изменится вращающий момент двигателя:
уменьшится
увеличится
не изменится
для ответа нет достаточных данных

5. Как зависит количество связей графа от количества ветвей, узлов и контуров схемы:
равно общему количеству контуров схемы
равно числу ветвей
равно числу узлов
для ответа нет достаточных данных

6. Какая из формул для определения в проводнике является наиболее универсальной:
$Q=U^2t/R$
$Q=I^2Rt$
$Q=W$
для ответа нет достаточных данных

7. При увеличении скольжения от 0 до 1 вращающий момент асинхронного двигателя:
сначала увеличивается, затем уменьшается
сначала уменьшается, затем увеличивается
увеличивается
Остается неизменным

8.Как повлияет увеличение расстояния между анодом и катодом на значение R_i:
R_i не изменится
R_i увеличится
R_i уменьшится
4) R_i увеличится затем уменьшится.

9. Для 3-хфазового двигателя, подключаемого к однофазной сети требуется большая пусковая емкость в случае:
соединении обмотки звездой
одинаковая в обоих случаях
соединении обмотки треугольником
4) Это зависит от величины емкости

10. Что произойдет, если тормозной момент на валу асинхронного двигателя превысит максимальный вращающий момент:
скольжение уменьшится до нуля
скольжение увеличится до единицы
скольжение будет равно
4) для ответа нет достаточных данных

Тестовое задание № 5

1. Что произойдет, если двигатель последовательного возбуждения подключить к сети при отключенной механической нагрузке на валу:
двигатель войдет «вразнос»
обмотка якоря перегреется
двигатель не запустится
для ответа нет достаточных данных

2. ЭДС индукции в катушке достигает максимума, когда ток проходить через:
максимум
нулевое значение
мгновенное значение
Минимальное значение.

3. При заданной мощности выгоднее передать энергию при напряжении:
безразлично
при повышении
при понижении
Это зависит от длины линии

4. Известно, что сопротивление проводника R= $\rho \frac{l}{S}$. На каждой из параметров этой формулы влияет поверхностный эффект:

5. На какие точки и напряжения включают ваттметры при измерении мощности в трехфазной цепи с нулевым проводом:
на линейные токи и фазные напряжения
фазные
линейные
для ответа нет достаточных данных

6. Ток в нулевом проводе при симметричной трехфазной системе токов равен:
току фазы
значению, меньшему суммы действующих значений фазных токов
нулю
4) равен бесконечности

7. Какая формула для определения мощности переменного тока неверна?
1)P= UIsin φ;
2) Q= UIsin φ;
3) S= $\sqrt{P^2 + Q^2}$
4) для ответа нет достаточных данных

8. Твердый диэлектрик в состоянии пробое характеризуется признаками:
1) Наличием свободных ионов;
2) Наличием свободных электронов;
3) Наличием свободных электронов и ионов.

9. Какая из приведенных мер не окажет влияния на крутизну анодно-сеточной характеристики лампы:
изменение расстояния между сеткой и катодом
изменение размеров катода
изменение напряжения на аноде
для ответа нет достаточных данных

10. При неизменном магнитном потоке возбуждения ток в обмотке якоря увеличился. Как изменился вращающий момент двигателя:
не изменился
увеличился
уменьшился
для ответа нет достаточных данных

Тестовое задание № 6

1. Назовите основные единицы измерения в системе СИ:
метр, килограмм, секунда, ампер
сантиметр, грамм, секунда, ампер
метр, килограмм, секунда, вольт
Метр, килограмм, час

2. Укажите основное назначение коллектора:
крепление обмотки якоря
выпрямление переменного тока в секциях обмотки
электрическое соединение вращающейся обмотки якоря с неподвижными клеммами машины
Для соединения с фазными проводами

3. Реактивное сопротивление в режиме резонанса влияет на ток:
слабо
сильно
3) совсем не влияет.
4)Влияние сопротивления зависит от величины тока

4. Укажите основные конструктивные детали машины постоянного тока:
индуктор, якорь, коллектор, вентилятор
индуктор, якорь, коллектор, щетки
статор, главные полюсы, дополнительные полюсы, якорь, коллектор
Статор, коллектор, щетки

5. Почему магнитопровод набирают из тонких листов электротехнической стали, изолированных лаком друг от друга:
для уменьшения потерь на вихревые токи
для уменьшения потерь на перемагничивание
из конструктивных соображений
4) Для уменьшения габаритов магнитопровода

6. Может ли геометрическая сумма линейных тонов быть отличной от 0 при отсутствии нулевого провода?
может
это зависит от линейных тонов
не может
4) Это зависит от линейных напряжений.

7. Можно ли магнитоэлектрический прибор использовать для измерения в целях переменного тока?
можно, если прибор подключить через выпрямительную систему
можно
нельзя
Это зависит от величины измеряемой величины

8. Точно зафиксировать режим резонанса дают приборы:
вольтметр
амперметр
амперметр и вольтметр
Ваттметр

9. Чем определяется ЭДС при холостом ходе генератора последовательного возбуждения:
остаточной намагниченностью полюсов
скоростью вращения якоря
остаточной намагниченностью полюсов и скоростью вращения якоря
4) Скоростью вращения магнитного поля внутри статора

10. Основным недостатком однополупериодного выпрямителя является:
отсутствие тока в нагрузочном резисторе
отсутствие тока и напряжения на нагрузочном резисторе в течение половины периода
отсутствие напряжения в нагрузочном резисторе
Это зависит от скорости вращения ротора

Тестовое задание № 7
1. Реактивное сопротивление в режиме резонанса влияет на ток:
совсем не влияет
сильно
слабо
Влияние сопротивления зависит от величины тока

2. Симметричная нагрузка соединена звездой линейное напряжение $U_л$=220 В. Определить фазное напряжение:
$U_ф$=220 В
$U_ф$=127 В
$U_ф$=380 В
для ответа нет достаточных данных

3. Для питания электроэнергией жилые помещения используют трансформаторы:
специальные
измерительные
силовые
для ответа нет достаточных данных

4. Линейное напряжение $U_л$=380 В. Определить фазное напряжение, если симметричная нагрузка соединена треугольником:
$U_л$=330 В
$U_л$=380 В
$U_л$=127 В
для ответа нет достаточных данных

5. На каком законе основан принцип действия трансформатора:
на законе электромагнитной индукции
на законе Ампера
на законе Ленца
На законе Джоуля – Ленца

6. Для электроизмерительных приборов характерны достоинства:
возможность передачи показаний на дальние расстояния
высокая точность и надежность работы и удобства сопряжения с вычислительными машинами и устройствами автоматики
все перечисленные достоинства
4) для ответа нет достаточных данных

7. Какое явление называют реакцией якоря:

уменьшение ЭДС обмотки якоря при увеличении нагрузки
воздействие магнитного поля якоря на основное магнитное поле полюсов
уменьшение магнитного поля машины при увеличении нагрузки
Увеличение магнитного поля машины при уменьшении нагрузки

8. В металле в процессе электростатической индукции могут перемещаться заряды:
положительные ионы
электроны
и электроны и ионы
Молекулы

9. Что называют якорем:
неподвижная часть
вращающуюся часть машины
часть машины, в которой индуцируется ЭДС
для ответа нет достаточных данных

10. При каком напряжении целесообразно:
а) передавать электроэнергию:
б) потреблять электроэнергию:
1) а) низком
б) высоком
3) это зависит от характера тока
а) высоком
б) низком
4) . а) высоким; б) высоким

Тестовое задание № 8
1. Линейные напряжения $U_л$=220 В. Определить фазное напряжение, если симметричная нагрузка соединена треугольником:
$U_ф$=220 В
$U_ф$=380 В
$U_ф$=127 В
для ответа нет достаточных данных

2. Как изменится общий магнитный поток Ф, если увеличить воздушный зазор в сердечнике:
увеличится
уменьшится
не изменится
для ответа нет достаточных данных

3. Скорость вращения двигателя уменьшилось. Как изменилась ЭДС, индуктируемая в обмотке якоря:
увеличилась
в двигателе ЭДС не индуктируется
уменьшилась
для ответа нет достаточных данных

4. Какие приборы дают возможность точно зафиксировать режим резонанса напряжений:
вольтметр амперметр
амперметр
вольтметр
ваттметр

5. потребляется ли энергия контуров при резонансе токов, если $R_к$=0:
нет
это зависит от соотношений между L и C
да
Это зависит от соотношения L / C

6. Какая из формул для определения количества теплоты, выделяющийся в проводнике является наиболее универсальной:
$Q=U^2t/R$
$Q=I^2 Rt$
3) Q= W
для ответа нет достаточных данных

7. Если в генераторе с двумя парами полюсов витки сдвинуты в пространстве на угол П/4, то сдвиг фаз между ЭДС в этих витках определяется:П/2
П/4
П/8
П/2
П/6

8. Как изменится количество теплоты, выделяющейся в нагревательном приборе, при ухудшении контакта в штепсельной розетке:
увеличится
уменьшится
не изменится
4) Сначала увеличится, затем уменьшится

9. Если в середине линии произойдет короткое замыкание, то в конце линии напряжение изменится:
уменьшится
станет равным нулю
не изменится
увеличится

10. При анализе и расчете сложных цепей переменного тока применяются
(указать на неправильный ответ):
законы Кирхгофа
метод контурных тонов
закон Джоуля - Ленца
для ответа нет достаточных данных

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	–
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть
Количество зачетных единиц	5

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1		ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИК-3. 2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	Знать: основы инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания Уметь: применять знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания Владеть: навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	
		ПКО-4 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро	ИК 4.1 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: использовать основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового	

		ванных пищевых продуктов		изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Владеть: навыками проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ПК 4.2 Проводит необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	Знать: методику расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	
				Уметь: осуществлять расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	

				Владеть: навыками проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	
			ПК 4.3 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: принципы технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Уметь: компоновать и подбирать оборудование для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

				Владеть: навыками технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 180, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	36
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	108
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания	8	6	24
	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2	2	4
	Тема 2. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом	2		8
	Тема 3. Основные нормативы расчета предприятий общественного питания	2		6
	Тема 4. Принципы размещения сети предприятий общественного питания	2	4	6
	Раздел 2 Технологические расчеты	16	24	44
	Тема 5. Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия	2	4	6
	Тема 6. Составление расчетного меню и расчет расхода сырья	2	4	6
	Тема 7. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов	2	6	8
	Тема 8. Технологический расчет и подбор оборудования *	4	4	10
	Тема 9. Расчет и подбор теплового оборудования	4	4	4
	Тема 10. Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом	2	2	10
	Раздел 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	12	6	40
	Тема 11 Планировочные решения помещений для приема и хранения	2	2	6

	продуктов			
	Тема 12 Планировочные решения производственных помещений.	2		6
	Тема 13. Планировочные решения заготовочных цехов	2		8
	Тема 14. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений	2	2	8
	Тема 15. Планировочные решения помещений для потребителей	2		8
	Тема 16. Планировочные решения служебных, бытовых технических и подсобных помещений	2	2	4
	ИТОГО	36	36	108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Цель изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания с учетом приобретения системы знаний на основе ФГОС ВО.

Задачи: ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; приобрести навыки по разработке технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; дать студентам сведения о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий; приобрести умения об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; приобрести умения по определению площади производственных помещений, рассчитывать и подбирать технологическое оборудование; ознакомить студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах; привить навыки выполнения планировочного решения любого предприятия общественного питания; ознакомить студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов; приобрести знания по умению читать чертежи и осуществлять оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями, осуществлять контроль за качеством монтажных работ; давать оценку результатов проектирования предприятий питания, в том числе малого бизнеса с учетом приобретения системы знаний на основе ФГОС ВО.

Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта

Практическая работа №1. Нормативная база для проектирования ПОП

Самостоятельная работа: Принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Тема 2. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом

Система автоматизации проектирования. Основные положения проектирования предприятий общественного питания. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом. Функциональная структура заготовочных предприятий общественного питания.

Самостоятельная работа: Ознакомиться с нормативными документами при проектировании ПОП.

Тема 3. Основные нормативы расчета предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Нормативная база. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных, административных учреждениях и учебных заведениях.

Самостоятельная работа: Нормативы числа мест на предприятиях общественного питания при вокзалах, аэропортах, гостиницах различных категорий, учебных заведениях, а также при зрелищных и спортивных сооружениях, домах отдыха и пансионатах.

Тема 4. Принципы размещения сети предприятий общественного питания .
Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Проектирование заготовочных предприятий.
Практическая работа №2 Технико-экономическое обоснование проектной работы
Практическая работа №3 Расчет количества потребителей, блюд и покупных товаров, реализуемых на предприятии
Самостоятельная работа: Проектирование заготовочных предприятий.

Раздел 2 Технологические расчеты
Тема 5. Технологические расчеты с разработкой производственной программы проектируемого предприятия.
Основные сведения о производственной программе. Определение числа потребителей. Определение количества блюд.
Практическая работа №4 Составление расчетного меню в соответствии с полученным заданием и выбранной темой курсового проекта
Самостоятельная работа: Составить производственную программу холодного цеха

Тема 6. Составление расчетного меню и расчет расхода сырья
Расчетного меню со свободным выбором блюд. Расчетного меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, меню дневного рациона. Расчетное диетическое меню, банкетное меню, ассортимент продукции для магазина кулинарии. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов
Практическая работа №5 Расчет расхода сырья
Самостоятельная работа: Составить банкетное меню для ресторана

Тема 7. Расчет помещений для приемки и хранения сырья, режим работы цехов
Расчет площадей складских помещений. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала
Практическая работа №6
Расчет складской группы помещений
Практическая работа №7
Расчет численности работников производства и зала
Самостоятельная работа: Составить сводную продуктовую ведомость

Тема 8. Технологический расчет и подбор оборудования * (слайд презентация, видеофильм)
Расчет и подбор механического оборудования. Расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования. Расчет и подбор холодильного оборудования.
Практическая работа №8
Расчет и подбор механического оборудования
Самостоятельная работа: Произвести расчет холодильного оборудования.

Тема 9. Расчет и подбор теплового оборудования
Пищеварочные котлы. Сковороды, фритюрницы, плиты. Пекарные, жарочные шкафы, конвектоматы, пароконвектоматы. Специализированная аппаратура, пароварочные аппараты, торговые автоматы.
Практическая работа №9 Расчет и подбор пищеварочных котлов
Самостоятельная работа: Произвести расчет специализированной аппаратуры, пароварочного аппарата.

Тема 10. Расчет площадей групп помещений и предприятия общественного питания в целом

Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Раздаточное оборудование. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
Практическая работа №10 Расчет и подбор пекарных, жарочных шкафов, конвектоматов, пароконвектоматов.

Раздел 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
Тема 11. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов *(слайд презентация)
Функциональные группы помещений. Планировочные решения складских помещений. Планировочные решения экспедиции
Практическая работа №11 Расчет и подбор раздаточного оборудования
Самостоятельная работа: Планировочные решения складских помещений.

Тема 12 Планировочные решения производственных помещений.
Основные принципы проектирования производственных помещений. Планировочные решения мясного цеха. Планировочные решения птицегольевого цеха.
Практическая работа №12 Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
Самостоятельная работа: Проектирование производственных помещений.

Тема 13. Планировочные решения заготовочных цехов *(слайд презентация)
Планировочные решения рыбного цеха. Планировочные решения овощного цеха. Планировочные решения доготовочного цеха и цеха обработки.
Практическая работа №13 Планировочные решения заготовочных цехов заданной мощности
Самостоятельная работа: Планировочные решения мясного цеха
Тема 14. Планировочные решения заготовочных цехов
Планировочные решения кулинарного цеха. Планировочные решения кондитерского цеха. Планировочные решения помещения для мучных изделий, цеха по производству пиццы.
Практическая работа №14
Планировочные решения кондитерского цеха заданной мощности
Самостоятельная работа: Планировочные решения цеха по производству пиццы

Тема 15. Планировочные решения доготовочных цехов и других производственных помещений
Планировочные решения горячего и холодного цеха. Планировочные решения моечных столовой и кухонной посуды, моечной полуфабрикатной тары. Планировочные решения хлеборезки, раздаточной, помещений персонала. Монтажная привязка оборудования
Самостоятельная работа: Планировочные решения овощного цеха

Тема 16. Планировочные решения помещений для потребителей
Планировочные решения торговых залов. Планировочные решения барной стойки и буфетов. Планировочные решения магазина кулинарии и вестибюля
Самостоятельная работа: Планировка холодного цеха с размещением и монтажной привязкой оборудования.

Тема 17.Планировочные решения служебных, бытовых технических и подсобных помещений
Планировочные решения служебных, бытовых помещений. Планировочные решения технических помещений. Планировочные решения подсобных помещений.

Самостоятельная работа: Планировка горячего цеха с размещением и монтажной привязкой оборудования.

Тема 18. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Планировочные схемы заготовочных и доготовочных предприятий. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания
Самостоятельная работа: Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник для вузов / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с. – ISBN 978– 5-4377– 0012-9 – Текст : непосредственный
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. – ISBN 978-5-4377-0011-2 : — Текст : непосредственный
3. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. - М. : КолосС, 2008. - 247 с. - ISBN 978-5-9532-0590-0 — Текст : непосредственный

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Елхина В. Д., Ботов М. И. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. – 2012. - 416 с. – ISBN 978-5-7695-9128-0 – Текст : непосредственный
2. Кирпичников П.И, Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов: в 3-х ч. - 2-е изд., стер. - М. : Академия. Ч. 2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2012. - 496 с. -). - ISBN 978-5-7695-9129-7 — Текст : непосредственный
3. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов: в 3-х ч. - 2-е изд., стер. - М. : Академия. Ч. 3 : Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2012. - 304 с. -). - ISBN 978-5-7695-9053-5 . — Текст : непосредственный
4. Гасиева, В.А. Волох Е.Ю. Учебно-методическое пособие по написанию курсового проекта для бакалавров по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для бакалавров всех форм обучения. Квалификация (степень): бакалавр. Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2020. – 99 с.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

1	Технологический проект мучного цеха ресторана высшего класса кавказской кухни на 65 мест
2	Технологический проект производственного помещения коктейль-бара высшего класса на 35 мест
3	Технологический проект мясорыбного цеха «Шашлычной» на 35 мест
4	Технологический проект кондитерского цеха мощностью 3 тыс. изделий кафе «Кондитерское» на 50 мест.
5	Технологический проект горячего цеха столовой при пансионате с числом отдыхающих 500 человек
6	Технологический проект производственного помещения шоколадного бара 1-го класса на 40 мест
7	Технологический проект горячего цеха городского ресторана 1-го класса на 70 мест.
8	Технологический проект овощного цеха общедоступной диетической столовой на 80 мест.
9	Технологический проект холодного цеха общедоступной диетической столовой на 100 мест
10	Технологический проект горячего цеха городского ресторана высшего класса на 150 мест
11	Технологический проект заготовочного цеха «Блинной» на 45 мест
12	Технологический проект холодного цеха городского ресторана 1-го класса быстрого обслуживания «Минутка» на 130 мест
13	Технологический проект горячего цеха столовой при турбазе с числом отдыхающих 250 человек
14	Технологический проект горячего цеха ресторана высшего класса при железнодорожном вокзале с пассажирским потоком 1700 человек единовременно (ресторан на 120 мест)
15	Технологический проект холодного цеха общедоступной столовой на 60 мест.
16	Технологический проект горячего цеха кафе «Восток» на 120 мест
17	Технологический проект овощного цеха кафе «Молодежное» на 75 мест.
18	Технологический проект овощного цеха ресторана высшего класса закавказской кухни на 55 мест.
19	Технологический проект мясорыбного цеха «Пельменной» на 85 мест
20	Технологический проект горячего цеха кафе «Кондитерская» на 120 мест

6.2 Перечень вопросов к экзамену:

1. Понятие проектирования?
2. Технико-экономическое обоснование, его элементы.
3. Разработка производственной программы.
4. Проектная документация: 3 этапа разработки.
5. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
6. Определение числа потребителей.
7. Две стадии разработки проекта.
8. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания в зонах массового отдыха на курортах.
9. Составление расчетного меню: со свободным выбором блюд и скомплектованного.
10. Система автоматизации проектирования.
11. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях вокзалов, аэропортов и гостиниц.
12. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
13. Типовое и индивидуальное проектирование.
14. Проектирование предприятий общественного питания при высших учебных заведениях.
15. Режим работы.
16. Состав и содержание проекта.

17. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учреждениях.
18. Реализация блюд в залах, в магазине кулинарии и отпуск изделий в экспедицию.
19. Функциональная структура предприятий общественного питания.
20. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
21. Составление расчетного меню: дневного рациона, диетического, банкетного.
22. Функциональная структура заготовочных предприятий общественного питания.
23. Проектирование предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ПТУ и средних специальных заведениях.
24. Определение количества блюд.
25. Функциональная структура доготовочных предприятий общественного питания.
26. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
27. Функциональная структура предприятий с полным производственным циклом.
28. Проектирование заготовочных предприятий.
29. Расчет и подбор подъемно-транспортного оборудования.
30. Расчет и подбор специализированной аппаратуры.
31. Объемно-планировочные решения помещения для мучных изделий.
32. Расчет и подбор холодильного оборудования.
33. Расчет и подбор пароварочных аппаратов.
34. Объемно-планировочные решения кондитерского цеха.
35. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки бульонов и супов, доготовки супов.
36. Расчет и подбор механического оборудования.
37. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.
38. Расчет и подбор пищеварочных котлов для варки набухающих, ненабухающих продуктов, при тушении, варке сладких блюд, приготовлении горячих напитков.

Расчет численности работников производства и зала.

40. Объемно-планировочные решения помещений складской группы.
41. Расчет площадей складских помещений: 3 метода.
42. Определение времени полного рабочего цикла котла, составление графика работы пищеварочных котлов, определение коэффициента использования.
43. Объемно-планировочные решения моечной столовой посуды и сервизной.
44. Расчет функциональных емкостей и средств их перемещения.
45. Расчет и подбор сковородок.
46. Объемно-планировочные решения экспедиции.
47. Расчет и подбор раздаточного оборудования.
48. Расчет площади подвесного пути и площади мясной камеры.
49. Объемно-планировочные решения горячего и холодного цехов.
50. Расчет и подбор фритюрниц.
51. Расчет и подбор вспомогательного оборудования.
52. Основные принципы проектирования производственных помещений.
53. Расчет и подбор плит электрических.
54. Определение числа потребителей.
55. Объемно-планировочные решения моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
56. Расчет численности работников производства и зала.
57. Объемно-планировочные решения овощного цеха.
58. Объемно-планировочные решения мясного цеха.
59. Расчет и подбор механического оборудования.
60. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием.
61. Объемно-планировочные решения птице-гольевого цеха.
62. Расчет и подбор жарочных шкафов.
63. Объемно-планировочные решения кулинарного цеха
64. Объемно-планировочные решения помещений складской группы.
65. Расчет и подбор пекарных шкафов.
66. Расчет площадей помещений по нормативным данным.
67. Объемно-планировочные решения рыбного цеха

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях железнодорожных, речных вокзалов, аэровокзальных комплексов и аэропортов определяют в зависимости от:

а) численности населения города
б) пассажирского потока единовременно
в) численности населения города и пассажирского потока
г) пассажирского потока в день

2. При проектировании предприятий общественного питания ТЭО (ТЭР) включает сколько элементов?

а) 9
б) 7
в) 8
г) 6

3. По какой формуле производится расчет объема котлов для приготовления мясо-костного бульона

а). Vk = Vпрод + Vв
б) Vk = Vпрод + Vв + Vпром
в) Vk = Vпрод + Vв – Vпром

4.Какова длина фронта раздачи в горячем цехе ресторана на 200 мест

а). 4,5 м
б) 5,5 м
в). 6,0 м

5. Какова должна быть ширина проходов в производственных помещениях между линиями теплового оборудования

а). 1,0
б) 1,3
в). 1,5

6. Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 м^2, общая площадь 33 м^2, компоновочная 30 м^2

а).0,3
б) 0,27
в). 0,35

7. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 450 порций рассольника (объем одной порции 0,3 дм ^{3})

а). 130 дм^3
б) 135 дм^3
в). 140 дм^3

8. Чему равен коэффициент использования овощерезки, если продолжительность работы овощерезки равна 4 ч, а цеха- 10 ч

а).2,5
б) 0,4
в). 0,2

9. По какой формуле производится расчет объема котла для варки борща

а). Vk = Vпрод + Vв
б) Vk = 1,15 * Vпрод
в). Vk = Vc * n

10. Рассчитайте количество потребителей в общедоступной столовой на 100 мест в период завтрака с 8 до 10 ч (средний % загрузки 30, оборачиваемость места за 1 ч – 3)

а).100
б) 160
в). 180

11. По какой формуле производится расчет объема котла для приготовления грибного бульона

а).Vk = Vпрод + Vв

б) Vk = Vпрод + Vв - Vпром

в). Vk = 1,15 х Vпрод

12. Рассчитайте количество времени в секундах на приготовление 200 порц. супа молочного, коэффициент трудоемкости блюда – 0,4, продолжительность работы цеха – 14 ч

а).400 с

б) 80 с

в). 8000 с

13. По какой формуле производится расчет численности производственных работников холодного цеха

а). $N_1 = \sum n * K * 100 / T * 3600 * \lambda$

б) $N_1 = \sum n * K / T * 3600 * \lambda$

в). $N_1 = \sum Нв / n * \lambda$

14. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки картофеля

а). Vk = Vпрод + Vв

б) Vk = 1,15 х Vпрод

в). Vk = Vпрод

15. По какой формуле производится расчет численности производственных работников кондитерского цеха

а). $N_1 = \sum n * K * 100 / T * 3600 * \lambda$

б) $N_1 = \sum n / Нв * \lambda$

в). $N_1 = \sum Нв / n * \lambda$

16. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для варки каши гречневой

а). Vk = Vпрод + Vв

б) Vk = 1,15 х Vпрод

в). Vk = Vпрод

17. По какой формуле производится расчет количества продуктов для ресторана

а). G = n x g / 1000

б) $G = n x g_p / 1000$

в). G = N x n / 1000

18. По какой формуле необходимо провести расчет объема котла для приготовления рагу овощного

а). Vk = Vпрод + Vв

б) Vk = 1,15 х Vпрод

в). Vk = Vпрод

19. Рассчитайте площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 35 порц. супа молочного в котле емкостью 20 л (площадь дна котла 0,072 $м^2$) продолжительность варки 30 мин

а). 0,013

б) 0,014

в). 0,015

20. Какой объем котла необходимо принять для приготовления 500 порций борща (объем 1 порции 0,5 $дм^3$)

а).200 $дм^3$

б) 230 $дм^3$

в). 250 $дм^3$

21. Рассчитайте объем котла для варки 200 порц отварного картофеля, масса нетто на 1 порц равна 200 г, плотность картофеля – 0, 65 кг/ $дм^3$

а).60 $дм^3$

б) 70 $дм^3$

в). 82 $дм^3$

22. Рассчитайте количество времени в сек на приготовление 50 порц. «языка заливного», коэффициент трудоемкости блюда равен 0,9, продолжительность работы цеха – 12 ч

а). 3000
б) 3500
в). 4500

23. Определите коэффициент пересчета блюд, реализуемых с 9 до 10 ч утра, количество потребителей за день 2200 человек, количество потребителей с 9 до 10 ч – 280 чел
а). 0, 14
б) 0,13
в). 0,12

24. Укажите формулу расчета потребителей за час
а). $N_ч$ = (P * f * X) / 100
б) N = (P * X) / 100
в). N = (P * f) / 100

25. Определите количество блюд в общедоступной столовой на 100 мест в период обеда, если количество потребителей составляет 1300 чел
а).2500
б) 3900
в).3230

26. По какой формуле производится расчет объема котлов для приготовления мясо-костного бульона
а). Vk = Vпрод + Vв
б) Vk = Vпрод + Vв + Vпром
в). Vk = Vпрод + Vв – Vпром

27. Определите площадь торгового зала ресторана на 200 мест
а). 280 м
б). 200 м
в). 360 м

28. По какой формуле производится расчет посудомоечной машины:
а). $G_ч = N_ч \cdot 1{,}3 \cdot f$
б) $G_ч = N_ч \cdot 1{,}3 \cdot G$
в). $G_ч = N_ч \cdot 1{,}3 \cdot n$

29. По какой формуле производится расчет жарочной поверхности плиты
а). F = φ *f / n
б) F = n*f / φ
в). F = n*f

30. По какой формуле производится расчет площади чаши сковороды электрической для жарки штучных изделий:
а). F = n*f / φ
б) F = G / ρ *b*φ
в). F = G / ρ

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть
Количество зачетных единиц	6

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1$_{ОПК-3}$. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знать: Основы знаний инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
				Уметь: Применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
				Владеть: Навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	
	ПК	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и	ИД-1$_{ПК-1.}$ Контролирует технологические параметры, режимы и	*Знать:* технологические процессы производства продукции питания, конструктивные и	

		прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологические различия различных видов и марок оборудования, способы рационального использования сырьевых, энерге-тических и других видов ресурсов	
				Уметь: планировать и обеспечивать надежность технологических процессов про-изводства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
				Владеть: навыками организации ресурсосберегающего производства массового изготовления	
			ИД-2$_{ПК-1.}$ Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	*Знать:* методы подбора технологического оборудования и планировать внедрение инноваций в производство	
				Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать и обеспечивать надежность технологических процессов про-изводства продукции питания	

				Владеть: методикой подбора и эксплуатации технологического оборудования современных марок	

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __216__, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	
	4 семестр	5 семестр
Лекционные занятия	18	18
Практические занятия	18	36
Курсовой проект		+
Самостоятельная работа	36	90
Форма промежуточной аттестации	зачет	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС
I	Раздел 1. Механическое оборудование	18	18	36
	Тема 1.1. Общие сведения о машинах	2	2	4
	Тема 1.2. Универсальные кухонные машины	2	2	4
	Тема 1.3. Моечное оборудование	2	2	4
	Тема 1.4. Очистительное оборудование	2	2	4
	Тема 1.5. Измельчительное оборудование	2	2	4
	Тема 1.6. Перемешивающее оборудование	2	2	4
	Тема 1.7. Дозировочно-формовочное оборудование	2	2	4
	Тема 1.8. Оборудование для измерения количества и качества товаров	2	2	4
	Тема 1.9. Оборудование для расчетов с покупателями	2	2	4
	Итого за 4 семестр	18	18	36
II	Раздел 2. Тепловое оборудование	18	36	90
	Тема 2.1. Основные сведения о тепловом оборудовании	2	4	10
	Тема 2.2. Источники теплоты и энергоносители	2	4	10
	Тема 2.3. Теплогенерирующие устройства	2	4	10
	Тема 2.4. Тепловые аппараты для влажного нагрева пищевых продуктов	2	4	10
	Тема 2.5. Тепловые аппараты для сухого нагрева пищевых продуктов	2	4	10
	Тема 2.6. Аппараты для выпечки	2	4	10
	Тема 2.7. Комбинированные тепловые аппараты	2	4	10
	Тема 2.8. Универсальные тепловые аппараты	2	4	10
	Тема 2.9. Вспомогательное тепловое оборудование.	2	4	10
	Итого за 6 семестр	18	36	90
	Итого по дисциплине	36	54	126

Приложение № 4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1. Общие сведения о машинах «Механическое оборудование» Ознакомление с целью изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания», техническим оснащением предприятий отрасли механическим и тепловым оборудованием, а также ознакомление с задачами дисциплины.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ.

Практическая работа №1.Изучение материалов, деталей машин, различные виды соединений, деталей передач, подшипников качения и скольжения, механизмов передач на близкие и дальние расстояния.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Развитие пищевого машиностроения в последние годы.
2. Обзор иностранных изготовителей технологических машин

Тема 2. Универсальные кухонные машины*(слайд презентация, видеофильм)

Общие сведения о механических процессах, машинах и механизмах. Классификация. Технологический цикл. Универсальные приводы общего и специального назначения.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ.

Практическая работа №2

Изучение устройства, принципа действия универсальных приводов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности мясорубки МИПП 1

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Как обозначают сменные механизмы к универсальным кухонным машинам?
2. Какие приводы к универсальным кухонным машинам используют в оборудовании для предприятий общественного питания?
3. Приведите классификацию универсальных кухонных машин.
4. Какие универсальные кухонные машины общего и специального назначения применяют в настоящее время? Каковы их устройство, принцип работы и комплектация сменными механизмами?
5. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.

Тема 3. Моечное оборудование.

Овощемоечные машины. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации

Посудомоечные машины. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Практическая работа №3

Изучение устройства, принципа действия посудомоечных машин. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности МПУ-700
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Отличительные особенности конструкции ММУ-2000 от ММУГ-2000
2. Правила эксплуатации машин непрерывного действия
Тема 4. Очистительное оборудование.
Процессы очистки растительного сырья. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ
Практическая работа №6
Изучение устройства, принципа действия машин для очистки овощей и рыбы. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности машины для мытья посуды МОК-125.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Изучить особенности устройства, принципа работы пуансонной овощерезательной машины.
2. Машины для нарезки иностранного производства.

Тема 5. Измельчительное оборудование. Теоретические основы резания. Овощерезательные машины. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.

Машины для измельчения мяса и рыбы. Мясорубки, куттеры и рыхлители. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.

Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.

Оборудование для получения пюреобразных продуктов и сока. Правила выбора и эксплуатации. Краткое содержание. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Практическая работа №5. . Изучение устройства, принципа действия машин для измельчения мяса и рыбы. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности машины для измельчения мяса МИМ-105.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Изучить особенности устройства, принципа работы рыбоочистительного механизма.
2. Машины для очистки иностранного производства

Тема 6. Перемешивающее оборудование.
Месильно-перемешивающее оборудование. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Практическая работа №6. . Изучение устройства, принципа действия машин для замеса теста и взбивания. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности машины для замеса теста ТММ-1М.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Изучить особенности устройства, принципа работы машины для интенсивного замеса.
2. Машины для перемешивания иностранного производства

Тема 7. Дозировочно-формовочное оборудование.
Сортировочно-калибровочное оборудование. Просеиватели. Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации. Котлетоформовочная машина. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ
Практическая работа №7. Изучение устройства, принципа действия просеивательных машин. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Расчет производительности просеивателя МПМ-800.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Изучить особенности устройства, принципа работы машины для формования котлет.
2. Машины для просеивания иностранного производства

Тема 8.Оборудование для измерения количества и качества товаров

Весоизмерительное оборудование. Назначение. Классификация. Понятие о взвешивании веса и массы. Виды рычагов. Краткое содержание Классификация машин. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации. Рычажные весы. Правила поверки эксплуатации.

Классификация процессов. Принцип работы. Кинематические схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.

Электронные весы. Правила поверки эксплуатации. Классификация машин. Принцип работы. Кинематическая схема. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическое занятие. Изучение устройства, принципа действия рычажных и электронных весов.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

Тема 9. Оборудование для расчетов с покупателями.
Оборудование для расчета с покупателями Классификация процессов. Классификация машин. Принцип работы. Структурные схемы. Конструктивные особенности работы механизмов, узлов и деталей. Правила выбора и эксплуатации. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическое занятие. Изучение устройства, принципа работы на контрольно-кассовых машинах.
Практическое занятие
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Особенности работы различных деталей современных кассовых машин (сканеров).

Раздел 2. Тепловое оборудование
Тема 1.Основные сведения о тепловом оборудовании
Предмет и задачи курса, его место в системе подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04. Современное состояние и основные направления в развитии теплового оборудования. Характеристика основных процессов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация, типизация, индексация и стандартизация теплового оборудования.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическая работа * (слайд презентация) Изучение поверхностных, объемных и комбинированных способов тепловой обработки продуктов.
Практическая работа. Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации тэнов и конфорок. Определение коэффициента полезного действия конфорки

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1. Понятие о теплообмене
2.Понятие о топливе и его состав.
Тема 2. Источники теплоты и энергоносители
Твердое и жидкое топливо, состав, процесс горения, основные характеристики.
Газообразное топливо, состав, процесс горения, основные характеристики.
Влажный насыщенный пар, основные характеристики.
Электрический ток, основные законы.
Электромагнитные колебания. Инфракрасный нагрев, сущность, основные законы, механизм превращения инфракрасного излучения в теплоту Сверхвысокочастотный нагрев, сущность, механизм трансформации энергии электромагнитного поля сверхвысокой частоты в тепловую. Анализ источников теплоты с точки зрения их достоинств и недостатков.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическая работа. Изучение видов топлива, характеристика теплоносителей.

Практическая работа. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах. Нарисовать виды теплообменников. Нарисовать виды теплообменников

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1.Поверхностный и объемный нагрев.

2. Сверхвысокочастотный и инфрокрасный нагрев.

Тема 3. Теплогенерирующие устройства

Теплогенерирующие устройства для сжигания твердого топлива и их устройство, достоинства и недостатки.

Теплогенерирующие устройства для сжигания газообразного топлива и их устройство. Классификация газовых горелок. Устройство, принцип действия, эксплуатация, достоинства и недостатки газовых горелок. Основные показатели работы газовых горелок.

Теплогенерирующие устройства, использующие теплоту влажного насыщенного пара. Устройство, принцип действия, эксплуатация, достоинства и недостатки.

Теплогенерирующие устройства, преобразующие электрическую энергию в тепловую. Классификация, устройство, достоинства и недостатки.

Генераторы инфракрасного излучения. Классификация, устройство, достоинства и недостатки.

Распределение плотности лучистого потока.

Генераторы сверхвысокочастотной энергии. Классификация, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа. Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации горелок инжекционного типа.

Практическая работа. Определение часовой производительности, тепловой нагрузки горелки и напряжения горелочных отверстий. Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации тэнов.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Электрические генераторы и СЭНЫ.

2. Изучить устройства для сжигания топлива.

3. Высокотемпературные теплоносители.

Тема *4* . Тепловые аппараты для влажного нагрева пищевых продуктов.

Пищеварочные котлы и автоклавы. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация твердотопливных, газовых, паровых и электрических котлов и автоклавов.

Пароварочные аппараты. Общие сведения и область применения. Клас-сификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация газовых, паровых и электрических пароварочных аппаратов.

Кипятильники, водонагреватели и кофеварки. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация твердотопливных, газовых, паровых и электрических кипятильников, водонагревателей и кофеварок.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа. Изучение конструкции опрокидывающихся котлов. Приобретение навыков их эксплуатации. Испытание опрокидывающегося котла в работе и определение его к. п. д.

Практическая работа. Изучение конструкции стационарных котлов. Приобретение навыков их эксплуатации. Испытание стационарного котла в работе и определение его к. п. д.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Островные модульные пищеварочные котлы.

2.Автоклавы.

Тема 5. Тепловые аппараты для сухого нагрева пищевых продуктов.

Сковороды, контактные и роликовые грили, аппараты для производства блинной ленты. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.

Фритюрницы, жаровни, пончиковые аппараты. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа. 1.Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация фритюрниц. Определить экспериментально технические показатели фритюрницы периодического действия.

Практическая работа. 1.Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация сковород с непосредственным обогревом. Определить экспериментально технические показатели сковороды СНЭ-0,51.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Сковороды с косвенным обогревом.

2.Аппараты для двухсторонней контактной жарки.

Тема 6. Аппараты для выпечки.

Жарочные и пекарные шкафы. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.

Инфракрасные аппараты. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.

СВЧ аппараты. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.

В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация шкафов пекарских. Определить экспериментально технические показатели шкафов пекарских.

Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация шкафов жарочных. Определить экспериментально технические показатели шкафов жарочных.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Устройство, правило эксплуатации малогабаритной электрической печи ПМЭ-20.

2. Аппарат для жарки пончиков АП-3М

Тема 7. Комбинированные тепловые аппараты.

Комбинированные аппараты на базе СВЧ аппаратов. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.
Пароконвектоматы. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.
Практическая работа.*(слайд презентация, видеофильм). Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация парконвектоматов.
Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация шашлычных печей.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1. Водонагреватели.
2. Кипятильники непрерывного действия.

Тема 8.Универсальные тепловые аппараты.
Плиты. Общие сведения и область применения. Классификация плит. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация твердотопливных, газовых, электрических плит.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация плит. Определить экспериментально технические показатели плит.
Практическая работа. Определить экспериментально технические показатели плит.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1. Тепловые аппараты для жарки стейков.
Тема 9. Вспомогательное тепловое оборудование.

Аппараты для опаливания, ошпаривания, пассерования, тушения, аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии. Термостаты, мармиты. Общие сведения и область применения. Классификация. Основные элементы. Устройство, принцип действия, эксплуатация.
В РАМКАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация тепловых стоек, тепловых шкафов.

Практическая работа. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатация мармитов.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Назначение и виды линии самообслуживания.
2.Передвижные мармиты

Приложение № 5

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г.Д. Кавецкий, О.К. Филатов, Т.В.Шленская.-М.: Колос С,2004.-304с.- Текст непосредственный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учреждений, реализующих программы нач.проф.образования/ В.П.Золин.-12-изд.,стер.-М.: Академия, 2014.-320с.- ISBN 978-5-4468-1100-7.-Текст:непосредственный.

3.Столбовская А.А. Оборудование предприятий общественного питания: метод.указания по проведению практических работ /А.А.Столбовская, Л.Ш.Чельдиева, А.А. Баева.-Владикавказ: ФГОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2010.-112с.-Текст: непосредственный.

4. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов: в 3-х частях-2-ое изд.,стер.-М: Академия.Ч.2: Тепловое оборудование/В.П. Кирпичников, М.И.Ботов.-2012.-416с.-).- ISBN 978-5-4468-1100-7.- Текст: непосредственный.

5. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов: в 3-х частях-2-ое изд.,стер.-М: Академия.Ч.1: Механическое оборудование/В.П. Кирпичников, М.И.Ботов.-2012.-496с.-).- ISBN 978-5-4468-1100-7. -Текст: непосредственный.

6.Гайваровский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я. Гайваровский, Н.Г. Щеглов.-2-е изд., перераб.и доп. – Москва: ИД « ФОРУМ2: ИНФРА–М. 2019.-480с.–(Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0776-4. -Текст: электронный.-UDL:

7.Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304550 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.Оборудование предприятий общественного питания : методические указания / составители К. В. Анисимова, А. Б. Спиридонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 22 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173042 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156111 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10.Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211775 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11.Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно - режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344 (дата обращения: 10.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12.Чельдиева, Л.Ш., Волох Е.Ю. *Учебно-методическое пособие. д*ля выполнения практических работ студентов по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Владикавказ:. Типография ООО НПКП «МАВР» 2015г. – 111с – Текст:непосредственный.
13. Чельдиева, Л.Ш. *Учебно-методические рекомендации. д*ля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Владикавказ: Типография ООО НПКП «МАВР» 2015г. – 31с – Текст:непосредственный.

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

Приложение № 6

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная аудитория для проведения практических и семинарских занятий. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека
Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Учебный корпус № 6. Библиотека

Приложение № 7

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых проектов

1.Расчет технических и технологических показателей картофелеочистительной машины МОК-250
2. Расчет технических и технологических показателей картофелеочистительной машины МОК-125
3. Расчет технических и технологических показателей картофелеочистительной машины непрерывного действия КНА-600М
4. Расчет технических и технологических показателей моечной машины ММК-2
5. Расчет технических и технологических показателей моечной машины ММКВ-2000
6. Расчет технических и технологических показателей дисковой овощерезательной машины МРО-50-200
7. Расчет технических и технологических показателей дисковой овощерезательной машины МРО-350
8. Расчет технических и технологических показателей дисковой овощерезательной машины УММ-10
9. Расчет технических и технологических показателей роторной овощерезательной машины МРО-400-1000
10. Расчет технических и технологических показателей пуансонной овощерезательной машины МС-28-100
11. Расчет технических и технологических показателей комбинированной овощерезательной машины МРОВ-160
12. Расчет технических и технологических показателей комбинированной овощерезательной машины МС-18-160
13. Расчет технических и технологических показателей картофелеочистительной машины УММ-5
14. Расчет технических и технологических показателей протирочной машины МП-800
15. Расчет технических и технологических показателей просеивательной машины МПМ-800
16. Расчет технических и технологических показателей просеивательной машины МПМВ-300
17. Расчет технических и технологических показателей просеивательной машины МС-24-300
18. Расчет технических и технологических показателей тестомесильной машины ТММ-1М
19. Расчет технических и технологических показателей тестомесильной машины для интенсивного замеса МТИ-100
20. Расчет технических и технологических показателей тестомесильной машины МТМ-15
21. Расчет технических и технологических показателей мясорубки МИМ-82
22. Расчет технических и технологических показателей мясорубки МИМ-105
23. Расчет технических и технологических показателей мясорубки МС-2-70
24. Расчет технических и технологических показателей мясорубки УММ-2
25. Расчет технических и технологических показателей мясорыхлительной машины МРМ-15

26. Расчет технических и технологических показателей мясорыхлительной машины МС-19-1400
27. Расчет технических и технологических показателей фаршемешалки МС-8-150
28. Расчет технических и технологических показателей котлетоформовочной машины МФК-2240
29. Расчет технических и технологических показателей взбивальной машины МВ-6
30. Расчет технических и технологических показателей взбивальной машины МВ-35М
31. Расчет технических и технологических показателей взбивальной машины МВ-60
32. Расчет технических и технологических показателей тестораскаточной машины МРТ-60
33. Расчет технических и технологических показателей соковыжималки МС-3-40
34. Расчет технических и технологических показателей посудомоечной машины непрерывного действия ММУ-200
35. Расчет технических и технологических показателей посудомоечной машины непрерывного действия ММУ-2000
36. Расчет технических и технологических показателей посудомоечной машины периодического действия ММУ-500
37. Расчет технических и технологических показателей моечной машины ММП-4000
38. Расчет технических и технологических показателей машины для приготовления картофельного пюре МКП-60
39. Расчет технических и технологических показателей машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300
40. Расчет технических и технологических показателей хлеборезательной машины МРХ-200
41. Расчет технических и технологических показателей кофемолки МИК-60

6.2 Перечень вопросов к зачету и экзамену.

Вопросы к зачету

1. Устройство, принцип действия и методика расчета машины для нарезки хлеба.
2. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия. Расчет производительности машины.
3. Устройство, назначение, принцип работы машины непрерывного действия для очистки корнеплодов (типа КНА-600М). Расчет производительности машины
4. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета дисковой овощерезательной машины.
5. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета взбивальной машины. Назначение ее рабочих инструментов.
6. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета тестомесильной машины (типа ТММ-1М).
7. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Мармиты стационарные (МСЭСМ-3), стационарные электрические секционно-модулированные (типа МСЭСМ-50 и др.) и настольные электрические (типа ММЭ-22, МНЭ-45).
8. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для нарезания гастрономических продуктов.

9. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета котлетоформовочной машины.
10. Устройство, назначение, принцип действия методика расчета машины интенсивного замеса теста (типа МТИ-100).
11. Устройство, принцип работы посудомоечной машины непрерывного действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
12. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета мясорубки.
13. Классификация оборудования для мойки сырья. Назначение, устройство и принцип работы моечно-встряхивающей машины типа КМЦ.
14. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации посудомоечной машины периодического действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
15. Машины для равномерного перемешивания продуктов. Устройство, назначение, принцип действия, методика расчета смесителя (фаршемешалки типа МС8-150).
16. Устройство и принцип работы барабанной машины для мойки корнеплодов. Кинематический расчет машины.
17. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета пуансонных овощерезательных машин.
18. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для рыхления мяса.
19. Устройство, назначение, принцип действия машины для раскатки теста (типа МРТ-60М). Определение производительности тестораскаточных машин.
20. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета комбинированной овощерезки.
21. Устройство, работа, методика расчета машины для взбивания кондитерских смесей и жидкого теста (типа МВ-35М). Рабочие инструменты взбивальных машин.
22. Вспомогательное тепловое оборудование: для поддержания пищи в горячем состоянии, линии прилавков самообслуживания, механизированные линии комплектации и выдачи обедов.
23. Классификация протирочных машин. Устройство, назначение, принцип работы, расчет производительности протирочной машины (типа МП-800).
24. Приспособления для очистки рыбы от чешуи. Устройство и работа рыбоочистительной машины (типа РО-1М).
25. Классификация машин для дробления и тонкого измельчения хрупких продуктов, их назначение. Устройство, принцип работы и методика расчета кофемолки (типа МИК-60).
26. Классификация, назначение и методика расчета прессующего оборудования.

Вопросы на экзамен

1.Устройство, принцип действия и методика расчета машины для нарезки хлеба.
2. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия. Расчет производительности машины.
3.Устройство, назначение, принцип работы машины непрерывного действия для очистки корнеплодов (типа КНА-600М). Расчет производительности машины
4. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета дисковой овощерезательной машины.
5. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета взбивальной машины. Назначение ее рабочих инструментов.
6. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета тестомесильной машины (типа ТММ-1М).
7. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Мармиты стационарные (МСЭСМ-3), стационарные электрические секционно-модулированные (типа МСЭСМ-50 и др.) и настольные электрические (типа ММЭ-22, МНЭ-45).
8. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для нарезания гастрономических продуктов.
9. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета котлетоформовочной машины.
10. Устройство, назначение, принцип действия методика расчета машины интенсивного замеса теста (типа МТИ-100).
11. Устройство, принцип работы посудомоечной машины непрерывного действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
12. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета мясорубки.
13. Классификация оборудования для мойки сырья. Назначение, устройство и принцип работы моечно-встряхивающей машины типа КМЦ.
14. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации посудомоечной машины периодического действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
15. Машины для равномерного перемешивания продуктов. Устройство, назначение, принцип действия, методика расчета смесителя (фаршемешалки типа МС8-150).
16.Устройство и принцип работы барабанной машины для мойки корнеплодов. Кинематический расчет машины.
17.Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета пуансонных овощерезательных машин.
18.Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для рыхления мяса.
19. Устройство, назначение, принцип действия машины для раскатки теста (типа МРТ-60М). Определение производительности тестораскаточных машин.
20.Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета комбинированной овощерезки.
21. Устройство, работа, методика расчета машины для взбивания кондитерских смесей и жидкого теста (типа МВ-35М). Рабочие инструменты взбивальных машин.
22. Вспомогательное тепловое оборудование: для поддержания пищи в горячем состоянии, линии прилавков самообслуживания, механизированные линии комплектации и выдачи обедов.

23. Классификация протирочных машин. Устройство, назначение, принцип работы, расчет производительности протирочной машины (типа МП-800).
24. Приспособления для очистки рыбы от чешуи. Устройство и работа рыбоочистительной машины (типа РО-1М).
25. Классификация машин для дробления и тонкого измельчения хрупких продуктов, их назначение. Устройство, принцип работы и методика расчета кофемолки (типа МИК-60).
26. Классификация, назначение и методика расчета прессующего оборудования.
27. Устройство, назначение, принцип работы печи конвейерной жарочной ПКЖ. От каких факторов зависит производительность печи?
28. Устройство, принцип работы и методика расчета электрокипятильника непрерывного действия (типа КНЭ-25).
29. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета аппарата пароварочного электрического (типа АПЭ-023А).
30. Устройство, назначение пищеварочного парового котла типа КПП. Приведите методику теплового расчета котла.
31. Классификация пищеварочных котлов. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета электрического котла.
32. Устройство, назначение, принцип работы автоклава. Расчет толщины тепловой изоляции автоклава.
33. Классификация, область применения, структурная схема торговых автоматов, устройство отдельных систем автоклава.
34. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета аппарата пароварочного электрического секционно-модулированного (типа АПЭСМ-2).
35. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Мармиты стационарные (МСЭСМ-3), стационарные электрические секционно-модулированные (типа МСЭСМ-50 и др.) и настольные электрические (типа ММЭ-22, МНЭ-45).
36. Особенности устройства и методика расчета пищеварочных котлов на газовом (типа КПГ) и твердом (типа КПТ) топливе. Назначение парогенератора.
37. Классификация аппаратов для жарения и выпечки. Назначение, устройство, принцип работы и методика расчета электрической сковороды.
38. Классификация варочно-жарочного оборудования. Устройство и назначение секционно-модулированной электрической плиты (типа ПЭСМ-4ШБ).
39. Устройство, назначение, принцип работы автомата для жарки непрерывного действия. Кинематический расчет автомата.
40. Назначение, устройство, принцип работы и методика расчета кофеварки.

продуктов в СВЧ-печах. Конструкция магнетрона.

41. Классификация, назначение, принцип работы микроволновых печей. Устройство СВЧ-шкафа (типа «Электроника»).
42. Классификация теплового оборудования. Устройство и методика расчета котла пищеварочного электрического секционно-модулированного (типа КПЭСМ-60).
43. Классификация оборудования для жарения и выпечки. Устройство, назначение и методика расчета фритюрницы непрерывного действия.
44. Классификация водогрейного оборудования. Устройство и принцип работы электрокипятильника непрерывного действия.

45. Вспомогательное тепловое оборудование: для поддержания пищи в горячем состоянии, линии прилавков самообслуживания, механизированные линии комплектации и выдачи обедов.
46. Схема системы подогрева автомашины с изотермическим кузовом для перевозки овощей в зимнее время.
47. Устройство аппаратуры ИК-излучения и методика ее расчета в конвейерных печах типа ПКЖ (или электрогрилях ГЭ-3, ГЭ-4 и ГЭ-5).

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Определите количество фарша, которое можно приготовить на мясорубке МИМ - 82 за 20 мин?
   А) 20кг.
   Б) 30кг.
   В) 50кг
   Г) 60кг.
2. Запишите рабочие органы мясорубки в порядке установки их в рабочую камеру при сборке для крупной рубки мяса.
   А) Нажимная гайка; подрезная решетка; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 2 упорных кольца.
   Б) Нажимная гайка; подрезная решетка; решетка с диаметром 5 и 9мм; 2 двухсторонних ножа, 2 упорных кольца.
   В)Нажимная гайка; подрезная решетка; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 1 упорное кольцо
   Г) Нажимная гайка; подрезная решетка; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 1 упорное кольцо.
   3. Укажите причины, которые приводят к перегреву фарша и большой потере сока при работе мясорубки.
   А) сильно затянута нажимная гайка
   Б) тупые ножи
   В) на ножи намотались пленки
   Г) все ответы правильные
   4.Укажите норму единовременной загрузки продуктов в фаршемешалку' МС8- 150.
   А) 5кг.
   Б) 6кг.
   В) 7кг
   Г) 10кг.
   5. Какое устройство в фаршемешалке МС-150, обеспечивает перемешивание продукта?
   А) поршень
   Б) вал с лопастями
   В) вал с ножами фрезами
   Г) улиткообразная загрузочная.
6. Заполните пропуски в кинематической последовательности передачи' движения от двигателя к ножам-фрезам мясорыхлителя МРМ-15.
   А) электродвигатель- червячная передача – зубчатая передача – ножи фрезы.
   Б) электродвигатель- ременная передача - червячная передача – зубчатая передача- ножи фрезы.
   В) электродвигатель -ременная передача - червячная передача - ножи фрезы.
   Г) электродвигатель- ременная передача – зубчатая передача- ножи фрезы.
   7. Укажите названия сменных механизмов универсального привода ПМ -1 1, которые используются для:
   а) приготовления мясного фарша; б)измельчения сухарей, соли, перца.

А) МС-3-70; МС-18-160.
Б) МС -2-70; МС-12-15.
В) МС-3-40; МС 28-100.
Г) МС-10-150; МС 2-150.
8. К чему приводит длительное перемешивание продуктов в фаршемешалке МС-8-150?
А) к ухудшению качества фарша (или отделению жира)
Б) к улучшению качества фарша.
В) к разрыхлению фарша.
Г) к обогащению воздухом.
9.Назовите основные узлы и детали рабочей камеры мясорубки МИМ-82.
А) разгрузочный лоток; цилиндрическая зубчатая передача; жалюзийные решетки.
Б) загрузочная чаша; шевронная передача; жалюзийные решетки.
В) шнек с лопостями, ножевые пары.
Г) шнек с лопостями, ножевые пары, толкач деревянный.
10.Запишите рабочие органы мясорубки в порядке установки их в рабочую камеру при сборке для мелкой рубки мяса.
А) Шнек; подрезная решетка; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 2 упорных кольца.
Б) Шнек; подрезная решетка; решетка с диаметром 5 и 9мм; 2 двухсторонних ножа, 2 упорных кольца.
В) Шнек; подрезная решетка; двухсторонний нож; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 1 решетка с диаметром-5мм; нажимное кольцо; нажимная гайка.
Г) Шнек; подрезная решетка; решетка с диаметром-9мм; двухсторонний нож, 1 упорное кольцо.
11.Определите время, которое потребуется для приготовления 80 кг фарша на мясорубке МИМ - 105.(400кг\час) Ответ дать в минутах.
А) 10 минут.
Б) 12 минут.
В) 14 минут.
Г) 16 минут.
12.Укажите причины появления скрежета и стука в камере обработки мясорубки при работе.
А) не до упора завинчена нажимная гайка.
Б) не правильная сборка рабочих органов.
В) в мясорубку попала кость, поломка ножа.
Г) не равномерная загрузка продукта.
13.К чему приводит длительное перемешивание продуктов в фаршемешалке МС-150?
А) к перегреву;
Б) к ухудшению качества, отделению жира;
В) к снижению массы;
Г) все ответы правильные.
14.Укажите продолжительность обработки продуктов в фаршемешалке МС8-150.
А)до 1 минуты;
Б)до 3х минут;
В)до 4х минут;
Г)до 2х минут.
15.Назовите причину выброса котлетной массы из бункера фаршемешалки МС-8-150 при обработке.
А) недогрузка бункера.
Б) перегрузка бункера.
В) много соединительной ткани.
Г) все ответы правильные.
16. Что является рабочими органами мясорыхлителя МРМ-15?

А) (2) ножи фрезы;
Б) (3) дисковый нож;
В) (5) клиновидный нож;
Г) (6) серповидный нож.
17. Какие передачи входят в состав приводного механизма котлетоформовочной машины МФК-2240.
А) электродвигатель- червячная передача – зубчатая передача.
Б) электродвигатель- ременная передача - червячная передача.
В) электродвигатель -коническая передача - червячная передача.
Г) электродвигатель- ременная передача – зубчатая передача.
18. Назовите причину, в результате которой при загрузке порционного куска фрезы мясорыхлителя перестают вращаться, несмотря на то, что двигатель продолжает работать.
А) загружен толстый кусок мяса;
Б) не правильная сборка рабочих органов.
В) в мясорыхлитель попала кость, поломка ножа.
Г) не равномерная загрузка продукта.
19. Укажите название сменных механизмов универсального привода ПМ - 1, которые используются для:
а) надрезание и сшивание порционных кусков мяса перед обжариванием;
б) перемешивание фарша.
А) МС-3-70; МС-18-160.
Б) МС -2-70; МС-12-15.
В) МС-3-40; МС 28-100.
Г) МС-19-1400; МС 8-150.
20. Назовите рабочие органы размолочного механизма, взаимное положение которых определяет степень измельчения продуктов.
А) неподвижный барабан, загрузочная воронка;
Б) вращающийся и неподвижный жернов, шнек.
В) подвижный диск, крышка;
Г) прижимная планка, подвижный жернов.
21.Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины МФК-2240?
А) бочок для перемешивания;
Б) отсекатель;
В) формующий стол;
Г) формующая лопость;
22.Назовите основные способы мытья.
1.механический, традиционный, гидродинамический;
2.гидромеханический, гидродинамический;
3. гидромеханический, гидродинамический; гидравлический;
4.виброционный, гидромеханический, гидродинамический;
23.Назовите схему универсальной кухонной машины.
А) Электродвигатель+редуктор;
Б) редуктор+сменный механизм;
В) электродвигатель+сменный механизм;
Г) привод+сменный механизм;
24.Что означает первая цифра в обозначении УКМ, работающих от привода первой модификации?
А) порядковый номер сменного механизма;
Б) емкость бочка;
В) производительность;
Г) мощность двигателя.

25. Что означает первая цифра в обозначении УКМ, работающих от привода второй модификации?
А) порядковый номер сменного механизма;
Б) емкость бочка;
В) производительность;
Г) первая буква перерабатываемого сырья или наименования перерабатываемого сырья.
26.Назовите марку механизма, используемого для механической очистки рыбы.
1. МРО-250;
2.РО-1;
3.МС-19-1400;
4. МРОВ-160.
27. Что означает Z в формуле расчета производительности посудомоечной машины?
$O = Z / T$
1.время в течение, которого посуда проходит все рабочие зоны машины;
2.количество предметов одновременно загружаемых в рабочую камеру;
3.вместимость рабочего участка транспортера;
4. длина рабочего участка транспортера;
28.Какое вращение совершает нож в хлеборезательной машине МРХ-200?
1.вращательное;
2.качательное;
3. планетарное;
4. скользящее;
29. В электрических двигателях Коэффициент полезного действия (КПД) - это:
1.характеристика эффективности системы;
2.отношение совершаемой (полезной) механической работы к электрической энергии, получаемой от источника.
3.отношение полезной механической работы к затрачиваемому количеству теплоты.
4.отношение электромагнитной энергии, получаемой во вторичной обмотке, к энергии, потребляемой первичной обмоткой.
30. По каким признакам классифицируют просеиватели?
1. с подвижным ситом, с вращающимся ситом.
2. с неподвижным ситом, с вращающимся ситом.
3. с гидравлическим ситом, с неподвижным ситом.
4. механические, вибрационные.

Тестовые вопросы по оборудованию к разделу 2.

1.Назовите горючие элементы топлива?
1.водород, углерод, сера.
2.кислород, углерод, азот.
3.водород, сера, азот.
4. водород, кислород, сера.
2. Исходные параметры для плит и сковород.
1.часовая производительность;
2.площадь жарочной поверхности;
3.вместимость;
4. мощность плит.
3. Исходные параметры для кипятильников.
1.часовая производительность;
2.площадь жарочной поверхности;
3.вместимость;
4. мощность кипятильников.
4. Исходные параметры для котлов.

1.часовая производительность;
2.площадь жарочной поверхности;
3.вместимость;
4. мощность котлов.
5. Условным называется топливо, теплота сгорания которого составляет:
1. 28308 кдж/кг
2. 29308 кдж/кг
3. 30308 кдж/кг
4. 31308 кдж/кг
6. В каком состоянии работают теплоносители?
1.в твердом и жидком;
2.в жидком и газообразном;
3.в твердом и газообразном;
4. все ответы правильные.
7.Какие газовые горелки получили распространение в п.о.п.
1. инжекционные факельные;
2.микрофакельные;
3.дифузионные;
4.инфрокрасные;
8. В качестве теплоизоляционных материалов используют:
1.асбест, глина, гипс;
2. пенопласт;
3. пробка, торф, опилки;
4. все ответы правильные.
9. В качестве электроизоляционных материалов используют:
1.шелк, периклаз, кварцевый песок, шамот, слюда;
2.альфоль, пенопласт, кварцевое стекло фарфор, керамика;
3. кварцевый песок, шамот, слюда, кварцевое стекло фарфор, керамика;
4. кварцевое стекло фарфор, керамика, периклаз, альфоль;
10. Предохранительная арматура теплового оборудования - это:
1.краны;
2. вентили;
3. предохранительные клапаны;
4. все ответы правильные.
11.Что относится к теплогенерирующим устройствам?
1.газовые горелки и конфорки;
2.Трубчатые электронагреватели и топочные обьемы;
3. ИК-нагреватели и магнетроны;
4. все ответы правильные
12. Что относится к универсальному оборудованию?
1. пищеварочные котлы;
2.плиты;
3.сковороды;
4.все ответы правильные.
13. Какие котлы относятся к стационарным:
1. КПП-100;
2. КПЭ-250;
3.КПГ-100;
4. все ответы правильные.
14. Котлы относятся к опрокидывающимся, если емкость варочного сосуда:
1. больше 60 литров;
2. Больше 100 литров;
3. Меньше 100 литров;

4. меньше 40 литров.
15. Какие тепловые аппараты используют для варки при избыточном давлении?
1. парконвектоматы;
2. автоклавы;
3. пищеварочные котлы;
4.кипятильники.
16. Назовите температуры рабочей и холодной зоны фритюрницы?
1. 180˚С и 80˚С;
2. 200˚С и 80˚С;
3. 210˚С и 80˚С;
4. 180˚С и 100˚С;
17.Какой шкаф относится к шкафам с принудительным движением теплоносителя?
1.ШЖЭ-0,51;
2. ЭП-3;
3. КЭП-400;
4. ШЖЭСМ-2К.
18. Парковектоматы предназначены для:
1.разогревать продукты;
2. для приготовления блюд на пару;
3. проводить термическую обработку при консервировании;
4. все ответы правильные.
19. Сколько составляет КПД твердотопливных плит?
1. 30%;
2.40%;
3. 50%;
4. более 70.
20. Какие тепловые аппараты относятся к специализированным?
1.плиты,котлы, грили;
2. шашлычная печь, мармиты;
3. шашлычная печь, грили, кофеварки;
4. жарочные шкафы, плиты, водонагреватели.
21.При каких условиях происходит большой химический недожог твердого топлива?
1. если колосниковая решетка имеет большое сечение отверстий;
2. если колосниковая решетка имеет малое сечение отверстий;
3 если колосниковая решетка имеет круглые отверстия;
4. если колосниковая решетка имеет ромбовидные отверстия.
22. При горении газообразного топлива «отрыв» пламени возникает при:
1. повышенном давлении газа;
2. пониженном давлении газа;
3. содержание первичного воздуха в газовоздушной смеси меньше 30%;
4. содержание первичного воздуха в газовоздушной смеси больше 30%;
23. При горении газообразного топлива «проскок» пламени возникает при:
1. повышенном давлении газа;
2. пониженном давлении газа;
3. содержание первичного воздуха в газовоздушной смеси меньше 30%;
4. содержание первичного воздуха в газовоздушной смеси больше 30%;
24. Какие газы называются « сухими»?
1. Смесь метана и пропана;
2. смесь метана и бутана;
3. смесь метана с другими углеводородами;
4. состоящие из чистого метана.
25. Из каких основных элементов состоит инжекционная газовая горелка?
1. топка, регулятор первичного воздуха, насадки;

2. регулятор первичного воздуха, насадки, сопла, смесителя- инжектора;
3.колосниковая решетка, зольник, насадка, сопло, смесителя- инжектора;
4. топка, регулятор первичного воздуха, насадки, смесителя- инжектора;
26. Теплогенерирующие устройства, преобразующие электрическую энергию в тепловую делятся на:
1. открытые, закрытые, герметически закрытые, микрофакельные;
2. открытые, закрытые, дифузионные, микрофакельные;
3. открытые, инжекционные, герметически закрытые, микрофакельные;
4. открытые, закрытые, герметически закрытые.
27. Коэффициент использования тепловых аппаратов непрерывного действия зависит от:
1. продолжительности работы аппарата в смену, продолжительности работы аппарата для одной загрузки;
2. продолжительности работы аппарата в смену, продолжительности смены;
3. число загрузок аппарата в смену, продолжительности работы аппарата в смену;
4. от емкости рабочей камеры, продолжительности смены;
28. Электронагреватели бывают:
1. преобразующие электрическую энергию в тепловую;
2. преобразующие электрическую энергию в электромагнитные колебания, которые непосредственно в пищевых продуктах превращаются в тепловую;
3. преобразующие электрическую энергию в электромагнитные колебания металлических поверхностей;
4. все ответы правильные.
29. В качестве промежуточного теплоносителя в котлах с косвенным обогревом используется:
1.пар;
2. вода;
3.минеральное масло;
4.нет правильного ответа.
30. Кипятильник имеет следующую основную часть:
1. питательную коробку;
2. водонагреватель;
3. сборник кипятка;
4.все ответы правильные.
31. Вращающаяся жаровня Шпаковского предназначено для:
1. жарки блинчиков;
2. для жарки оладий,
3. для жарки пончиков.
4. для жарки блинов.
32. Функциональные емкости предназначены для:
1.хранения и приготовления пищи;
2. для транспортирования и раздачи продуктов;
3. все ответы правильные;
4. нет правильного ответа.
33. Высота функциональных емкостей регламентирована и составляет:
1. не регламентирована;
2. не более 150мм;
3. не более 200мм;
4. не более 250мм.
34. Какое оборудование относится к вспомогательному тепловому?
1. кипятильники, грили, термостаты;
2. термостаты, тепловые шкафы, тепловые стойки, мармиты;
3. тепловые шкафы, мармиты, грили;
4. тепловые стойки, кипятильники, термостаты.

35. Из какого оборудования комплектуются раздаточные линии?
1. вспомогательного, немеханического и транспортирующего;
2. механического, вспомогательного, немеханического;
3. подъемно-транспортного, вспомогательного, немеханического;
4. нет правильного ответа.
36. Механизированные линии непрерывного действия предназначены для обслуживания:
1. определенного количества потребителей;
2. постоянного контингента потребителей;
3. равномерного и большого потока потребителей;
4. нет правильного ответа.
37. Для кратковременного хранения готовой продукции используют:
1.тепловые шкафы и тепловые стойки;
2. тепловые шкафы и мармиты;
3. тепловые шкафы и термостаты;
4. стационарные и передвижные мармиты.
38. Термостаты делятся на:
1. передвижные;
2. переносные;
3. стационарные;
4. все ответы правильные.
39. Что означает цифра в маркировке плиты ПЭСМ-4?
1. мощность;
2. количество конфорок;
3 серия выпуска;
4. нет правильного ответа.
40. Какие электронагревательные элементы используют в котлах, кипятильниках, водонагревателях, фритюрницах?
1. тэны;
2. сэны;
3. закрытые электронагревательные элементы;
4. ИК-излучатели.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСАХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (при наличии)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	часть, формируемая участниками образовательных отношений
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023год

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
		ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Уметь: применять практические навыки производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	
		ПК 5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества	ПК 5.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: методы и формы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов	

		продукции и услуг		обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
				Владеть: методами управления структурными подразделениями и методами контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Тема 1. . Задачи, функции и особенности работы службы питании гостиницы	2	2	2
	Тема 2. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах	2	6	6
	Тема 3. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах	2	4	10
	Тема 4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания	2	4	8

	гостиничного комплекса			
	Тема 5. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2	4	10
	Тема 6. Технология подготовки и обслуживания массовых мероприятий	2	6	10
	Тема 7. Технологии организации процесса питания в ГРК	2	6	14
	Тема 8. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов	4	4	30
	ИТОГО	18	36	90

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Предмет и задачи курса

Целью дисциплины состоит в получение знаний обучающихся об организации питания в гостиницах, туристических комплексах. Задачи: изучить специальные формы услуг, особенности организации питания туристов, рассмотреть все виды сервиса питания в гостинично-ресторанных комплексах, изучить стили и типы меню, используемые на предприятиях общественного питания в составе гостинично-ресторанного комплекса.

Нормативные документы, термины и определения в области гостиничного хозяйства. Классификация средств размещения гостиничного типа. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.

Практическая работа. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг питания в гостиничном комплексе. Работа с нормативными документами.

Самостоятельная работа: Форма и классификация платных услуг в отеле, методы их реализации.

Тема 2. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах

Общие требования. Технологическая схема и планировочные решения обеспечения питания. Объемно-планировочные решения пищеблока.

Практическая работа: Планировочное решение пищеблока в отеле 4*

Практическая работа: Планировочное решение пищеблока в санатории

Самостоятельная работа: Основные принципы составления рационов проживающих в гостинице различных категорий граждан. Питание, как часть материальной культуры. Факторы, формирующие культуру питания.

Тема 3. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах

Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Виды завтраков. Национальные особенности утреннего приема пищи. Особенности взаимодействия службы питания с поставщиками и другими службами гостиницы

Практическая работа. Составить меню завтрака и предложить свой подход организации завтраков для гостиничных предприятий различной концепции.

Самостоятельная работа: Особенности питания жителей Европы, Америки, Канады, Австралии, Ближнего Востока. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.

Тема 4. Требования к персоналу и методика определения численности
Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.

Практическая работа 4. Стандарты работы официанта и администратора торгового зала.
Составить стандарты работы официанта и администратора торгового зала для отелей различной категории.

Самостоятельная работа: Особенности питания жителей Азии, Южной Америки.

Тема 5. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания
Стили и методы подачи блюд и напитков. Меню и карты напитков Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.

Практическая работа. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами

Самостоятельная работа: Шведский стол организация и технологии: форматы шведского стола, специализированное оборудование для шведского стола, организация, обслуживание, ошибки, экономика шведского стола

Тема 6. Технология подготовки и обслуживания массовых мероприятий
Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний
Особенности подготовки и обслуживания гостей на высшем уровне
Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.

Практическая работа. Составление меню банкета с частичным обслуживанием (свадьба, юбилей, день рождение, встреча одноклассников).
Практическая работа. Составление меню банкета с полным обслуживанием (свадьба, юбилей, день рождение, встреча одноклассников).

Самостоятельная работа: PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.

Тема 7. Технологии организации процесса питания в ГРК
Организация работы службы Рум – сервис. Барное обслуживание в гостинице. Виды баров в отеле. Чайная комната в отеле. Воскресный бранч.
Практическая работа. Составить меню мини-бара и предложить свой подход для гостиничных предприятий различной концепции
Практическая работа. Составить меню Рум-сервис для отеля 5^* и предложить свой подход в организации работы данной службы для гостиничных предприятий различной концепции
Практическая работа. Составить меню для лобби-бара отеля 5^*
Самостоятельная работа: Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.

Тема 8. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов
Гастрономические особенности питания разных народов.
Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.
Организация диетического питания в гостиничных комплексах
Практическая работа. Составить меню завтрака для группы туристов из Китая.

Практическая работа. Составить меню завтрака для группы туристов из Индии.
Практическая работа. Составить меню снек –бара
Практическая работа. Составить меню чайной комнаты

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Автюхова, О. В. Организация питания в курортных и гостиничных комплексах : учебное пособие / О. В. Автюхова. — Омск : ОмГТУ, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-8149-3440-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343616 (дата обращения: 23.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие : в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск : ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2015. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137746 (дата обращения: 23.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118384 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Унифицированная система классификации средств размещения (включая специализированные службы общественного питания) Европейской общественной ассоциации «HotelStars».Практикум для обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Международные гостиничные технологии» : учебное пособие. — Сочи : СГУ, 2022. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351383 (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (не предусмотрено учебным планом).

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Служба питания отеля и ее состав.
2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.
3. Виды завтраков в гостинице
4. Особенности взаимодействия службы питания с поставщиками и другими службами гостиницы
5. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.
6. Стили и методы подачи блюд и напитков
7. Меню и карты напитков
8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.
9. Виды банкетов
10. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний
11. Особенности подготовки и обслуживания гостей на высшем уровне
12. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.
13. Организация работы службы Рум – сервис
14. Барное обслуживание в гостинице.
15. Виды баров в отеле.
16. Чайная комната в отеле.
17. Воскресный бранч.
18. Кейтеринговое предприятие питания
19. Разновидности предоставляемых туристских услуг.
20. Условия питания и методы обслуживания
21. Классификация гостиниц.
22. Качество предоставляемых услуг в гостинице.
23. Организационная структура обслуживания туристов в гостинице.
24. Служба приема и размещения.
25. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.
26. .Основные принципы составления меню.
27. Роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания.
28. Виды приемов.
29. Порядок приема заказа на проведение торжества.
30. Порядок обслуживания.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Какие из данных подразделений относятся к центрам поддержки:
- бухгалтерия,;
- номерной фонд;
- служба питания;
- медицинская служба
2. Любой объект, регулярно или эпизодически предоставляющий туристом места для ночевки есть :
- средство размещения
- средство распределения
- средство передвижения
- средство питания

3. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
- Меню дежурных блюд

- Комплексное меню
- Меню заказных блюд
- Банкетное меню

4 Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

- 1 официант на 2-4 человека
- 1 официант на 4-6 человек
- 1 официант на 8-10 человек
- 1 официант на 10-12 человек

5 Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

- 1 официант на 6-8 человек
- 1 официант на 8-10 человек
- 1 официант на 10-12 человек
- 1 официант на 12-14 человек

6 Банкеты, для которых не накрывают столы:

- Банкет-чай
- Кофе-брейк
- Банкет-фуршет
- Банкет-коктейль
- Банкет с частичным обслуживанием официантов

7 Банкеты, которые проводят «стоя»:

- Дипломатический прием
- Банкет-чай
- Кофе-брейк
- Банкет-фуршет
- Банкет-коктейль

8 Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
- Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
- Наличие постоянного контингента посетителей
- Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- Возможность предоставления кейтеринговых услуг

9 Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- Вид гостиничного предприятия
- Класс гостиничного предприятия
- Месторасположение
- Возраст и пол проживающих
- Национальные особенности
- Все вышеперечисленное

10 Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- Служба управления номерным фондом
- Административно-хозяйственная служба
- Коммерческая служба
- Инженерно-техническая служба
- Бизнес-центр
- Служба вспомогательных услуг

11 Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

- Соответствие целевому назначению
- Точность и своевременность предоставления
- Безопасность
- Культура обслуживания
- Экологичность
- Непрерывность

12 Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

- Банкетная служба
- Кейтеринговая служба
- Служба посыльных
- Обслуживанием питанием в номерах
- Служба горничных
- Административно-хозяйственная служба

13 Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- Шведский стол
- Буфетное обслуживание
- Американский сервис
- Английский сервис
- Немецкий сервис
- Французский сервис

14 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «HB - Полупансион»:

- Континентальный
- Расширенный
- Английский
- Американский
- Шведский стол
- Завтрак с шампанским

15 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB - только завтрак»:

- Континентальный
- Расширенный
- Английский
- Американский
- Шведский стол
- Завтрак с шампанским

16 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- Континентальный
- Расширенный
- Английский
- Американский
- Шведский стол
- Завтрак с шампанским

17 Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- Чайные, кофейные и витаминные столы
- Развозная торговля в зале
- Обслуживание в номерах
- Бизнес-ланчи
- Залы-экспрессы
- Воскресные бранчи

18 Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

- A la carte
- Табльдот
- Carte du jour
- Шведский стол
- Стол-буфет
- Цикличное меню

19 Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

20 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

- 1 A la carte
- Табльдот
- Carte du jour
- Шведский стол
- Стол-буфет
- Цикличное меню

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть Б1.О.23
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Знать: производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	
				Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	
				Владеть: навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания	
2	ПК	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИК 1.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	
				Уметь: внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	
				Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	

				общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	
3	ПК	ПК 6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИК 6.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базу в сфере профессиональной деятельности	
				Уметь: применять требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	
				Владеть: навыками выбора и применения информации Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования	2	2	6
2	Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.	2	2	10
3	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР	2	2	14
4	Национальная система стандартизации	2	4	10
5	Документы в области стандартизации РФ.	2	2	10
6	Правовое регулирование отношений в сфере услуг, оказываемых населению.	2	2	10
7	Подтверждение соответствия – основные понятия.	2	2	10
8	Обеспечение единства измерений на территории РФ.	2	2	10

9	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге	2	2	10
	ИТОГО	18	18	90

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Лекция 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования

Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Цели, принципы. Формы регулирующих мер. Технические регламенты. Участники работ в области технического регулирования. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения

Цель курса «Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания» заключается в освоении основных понятий теории управления качеством применительно к качеству услуг питания, предоставляемых предприятиями общественного питания и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управление предприятиями общественного питания.

Задачами изучения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания» в соответствии с поставленной целью, являются систематизация и углубление базовых знаний о роли стандартизации в системе технического регулирования; формирование представлений о национальной системе стандартизации; повышение уровня знаний национальной стандартизации в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта; воспитание ответственности исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.

Практическое занятие 1. Техническое регулирование в РФ. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения санитарно-эпидемиологические нормы и правила для объектов общественного питания.

Самостоятельная работа. Студенты должны письменно подготовить ответы на вопросы: Информационные ресурсы в сфере услуг торговли. Рекомендации, методические указания, разъяснения федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере общественного питания

Лекция 2. Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.

Обращение продукции и действие технических регламентов. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления.

Практическое занятие 2. Техническое регулирование в рамках ЕАЭС.

Самостоятельная работа. Основные понятия. Договора о ЕАЭС

Лекция 3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления.

Практическое занятие 3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР.

Самостоятельная работа. ФЗ «О специальных экономических мерах и принудительных мерах» № 281- ФЗ, ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ» № 248 ФЗ.

Лекция 4. Национальная система стандартизации

Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.

Практическое занятие 4. 1. Применение нормативных документов и характер их требований. 2. Государственные стандарты Российской Федерации. Обязательные требования к объекту.

Самостоятельная работа. Подготовьте презентацию по одной из тем: 1. Стандартизации в сфере туризма. 2. Основные принципы и цели технического регулирования. Федеральный закон от 29.06.2015г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (послед. ред.).

Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (послед. ред.).

Лекция 5. Документы в области стандартизации РФ.

Информация о ТР и документах по стандартизации. Федеральные и региональные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения, приказы, технические регламенты Таможенного союза и ЕАЭС

Практическое занятие 5. Документы в области стандартизации РФ. Разработка метода оценки качества услуг питания. 1. Описать подробно метод оценки качества услуг питания. 2. Выделить его преимущества и недостатки

Самостоятельная работа. ГОСТ 1.4-2019 Стандартизация в РФ. Стандарты организаций. Основные положения. Требования к построению, содержанию, оформлению, обозначению и обновлению.

Лекция 6. Правовое регулирование отношений в сфере услуг, оказываемых населению.

Правовое регулирование отношений в сфере услуг, оказываемых населению. Модель системы обеспечения качества услуг. Специфические особенности услуг. Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества, внутренние аудиты. ТР ТС 021/2011, ХАССП, СМБПП(ИСО 22000).

Практическое занятие 6. Номенклатура показателей качества услуг.

Федеральные и региональные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения, приказы, правила оказания услуг общественного питания, технические регламенты Таможенного союза и ЕАЭС. Рекомендации, методические указания, разъяснения федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере общественного питания

Самостоятельная работа. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции /общественного питания. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

Лекция 7. Подтверждение соответствия – основные понятия.

Цели, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база. Формы подтверждения соответствия. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения, приказы, правила оказания услуг общественного питания, технические регламенты Таможенного союза и ЕАЭС.

Практическое занятие 7. Подтверждение соответствия товаров и услуг. Основные положения 1,2,3 часть. Заполнение заявления и декларации о соответствии пищевой продукции.

Самостоятельная работа. ГОСТ Р 57518-2017 Оценка соответствия.

Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.

Лекция 8. Обеспечение единства измерений на территории РФ. Обеспечение потребности граждан, общества и государства в получении объективных, достоверных и сопоставимых результатов измерений, используемых в целях защиты жизни и здоровья граждан, в том числе экономической безопасности. Федеральные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти: законы, постановления, распоряжения, приказы, правила оказания услуг общественного питания, технические регламенты Таможенного союза и ЕАЭС.

Практическое занятие 8. Обеспечение единства измерений на территории РФ.

Самостоятельная работа. ГОСТ 8.579-2019 Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ РФ от 31 июля 2020 г. N 2510. Об утверждении порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке

Лекция 9. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге

Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления услуг питания

Практическое занятие 9. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг. 1. Достоверность и полнота информации об услуге. 2. Закон РФ «О защите прав потребителей». 3. Правила оказания услуг.

Самостоятельная работа. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Федеральный закон от 29.06.2015г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (послед. ред.).

2. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (послед. ред.).

3. Левина, Т. Ю. Метрология и стандартизация: учебное пособие / Т. Ю. Левина, У. М. Курако. - Саратов: Вавиловский университет, 2022. - 67 с. - ISBN 978-5-6048785-9-0. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/288248 (дата обращения: 23.10.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Метрология, стандартизация и сертификация. Учебно-терминологический словарь : словарь / В. М. Шумячер, О. А. Горленко, Н. В. Байдакова [и др.] ; под ред. В. М. Шумячера, О. А. Горленко. – Москва: Русайнс, 2024. – 227 с. – ISBN 978-5-466-03690-9. – URL: https://book.ru/book/950672 (дата обращения: 23.10.2023). – Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Никольская, Е. Ю., Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учебник / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, А. П. Ковальчук. - Москва: КноРус, 2024. - 343 с. - ISBN 978-5-406-10939-7. - URL: https://book.ru/book/950692 (дата обращения: 23.10.2023). - Текст: электронный.

6. Гетманов, В. Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебное пособие / В. Г. Гетманов, В. Е. Жужжалов. - М. : ДеЛи принт, 2003

7. http://www.iso.ch - Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Лицензионное программное обеспечение
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.3.1 Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Основные понятия, цели и объекты стандартизации.
2.Принципы стандартизации.
3.Документы по стандартизации, их применение.
4.Функции и методы стандартизации.
5.Задачи Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации».
6.Стандартизация в системе технического регулирования.
7.Технические регламенты.
8.Цели и принципы подтверждения соответствия.
9.Международные и региональные организации по стандартизации.
10.Направления развития международной стандартизации в сфере услуг.
11.Основные цели и объекты сертификации в гостиничной отрасли.
12.Правовые основы сертификации.
13.Классификация предприятий размещения в РФ.
14.Требования, предъявляемые к предприятиям размещения разных категорий.
15.Методика оценки гостиниц и других средств размещения на соответствие категориям.
16.Аккредитация органов по сертификации.
17.Характеристика гостиничных услуг.
18.Качество гостиничных услуг.
19.Характеристики и показатели качества продукции и услуг.
20.Факторы, определяющие качество услуг.
21.Функциональное качество гостиничных услуг.
22.Техническое качество гостиничных услуг.
23.Системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000.
24.Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации.
25.Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
26.Профессиональные стандарты.
27.Квалификационные характеристики работников гостиничной отрасли.
28.Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки.
29.Организация контроля качества гостиничных услуг.
30.Разработка программы контроля качества.
31.Методы внешней оценки качества и безопасности.
32.Измерение удовлетворенности потребителей услугами.
33. Особенности работы предприятий питания в структуре гостиничных комплексов.
34. Национальные стандарты, технологические нормативы деятельности предприятий питания.
35. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг.
36.Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг.
37. Измерение удовлетворенности персонала.
38. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий, принятие мер.

6.3.4 Примерные тесты

Примерный перечень тестовых заданий для текущего контроля
по дисциплине Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Вариант 1

1. Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это…

1. инженерное общество
2. орган по стандартизации

3. технический комитет по стандартизации
4. служба стандартизации
2.Срок действия стандарта:
1.равен 5 годам;
2.равен 3 годам;
3.равен 10 годам;
4. не определяется.
3.Комплексная стандартизация – это …
1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации
2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями
4.Агрегатированием называется …
1. принцип создания машин и оборудования из многократно используемых стандартных агрегатов
2. уменьшение числа типов изделия до числа, достаточного для удовлетворения существующих потребностей
3. сокращение числа типов, видов и размеров изделий одинакового функционального назначения
4. разработка и установление типовых конструкций, правил, форм документации
5.В период между сессиями Генеральной ассамблеи руководство ИСО осуществляет …
1. исполнительное бюро
2. центральный секретариат
3. рабочая группа
4. Совет
6.Межотраслевой характер носят стандарты:
1. ГОСТов;
2.СТП;
3.ТУ.
7.Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом…
1. «О техническом регулировании»
2. «О защите прав потребителя»
3. «О стандартизации»
4. «Об обеспечении единства измерений»
8.В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:
1. контроль ранее сертифицированной системы качества
2. испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
3. рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
4. анализ состояния производства
5. наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства
9.Среди основных этапов сертификации можно выделить…
1. оспаривание решения по сертификации
2. оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
3. заявку на сертификацию
4. оценка уровня качества продукции
10.Объектом аккредитации может быть…
1. технические комитеты по стандартизации
2. организации подготовки экспертов
3. метрологические службы юридических лиц
4. испытательные лаборатории

11.Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда?

1. Минимально необходимые.
2. Максимально необходимые.
3. Оптимальные.
4. Рациональные.

12 Как называется форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов?

1. Декларирование соответствия.
2. Декларация о соответствии.
3. Стандартизация.
4. Патентование.

13.Как следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

1. Аттестация.
2. Аккредитация.
3. Технический контроль.
4. Подтверждение соответствия.

14.Что такое «декларирование соответствия»?

1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
2. Совокупность свойств декларируемой продукции.
3. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.
4. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.

15.В чем заключаются причины разрыва между потребительскими ожиданиями качества услуги и их восприятием руководством гостиничного предприятия?

1. слишком усложненная многоуровневая структура управления
2. отсутствие набора целей
3. неэффективная технология выполнения работы
4. склонность к переоценке возможностей и ожиданий

Вариант 2

1. Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это…

1. технический комитет по стандартизации
2. орган государственного надзора за стандартами
3. служба стандартизации
4. испытательная лаборатория

2.Начальный вариант стандарта называется первой:

1.версткой;
2.редакцией;
3.корректурой;
4.частью.

3.Оценка эффективности стандартизации должна производиться …

1. по всему жизненному циклу продукции
2. только на этапе проектирования
3. только на этапе изготовления
4. только на этапе эксплуатации

4.По уровням различают следующие виды унификации:

1. секционирования и базового агрегата
2. размерную, параметрическую, методов испытания и контроля, требований, обозначений
3. ограничительная, дискретизация, типизация конструкций и технологических процессов
4. межотраслевую, отраслевую и заводскую унификацию

5.Документы EN разрабатываются…

1. международной электротехнической комиссей (МЭК)
2. европейским комитетом по стандартизации (СЕН)
3. европейской экономической комиссией ООН (ЕЭК)
4. международной организацией по стандартизации (ИСО)

6.На самих предприятиях разрабатываются стандарты:
1.ГОСТы;
2. СТП;
3.ТУ.

7.Каким Федеральным законом регулируются отношения, возникающие при оценке соответствия объекта требованиям технических регламентов?
1. «О сертификации продукции и услуг»
2. «О техническом регулировании»
3. «О защите прав потребителей»
4. «О стандартизации»

8.Системой сертификации называют совокупность...
1. требований, предъявляемых к продукции
2. участников и правил функционирования системы
3. правил по выполнению работ сертификации по данной системе
4. стандартов, предъявляемых к продукции

9.Услуги нематериального характера оцениваются…
1. не оцениваются при сертификации
2. с использованием технических средств, имеющих свидетельство о поверке
3. экспертным методом
4. социологическим методом

10.Организация, претендующая на право стать органом по аккредитации, должна иметь…
1. квалифицированный персонал
2. четко разработанный бизнес-план
3. определенный юридический статус
4. организационную структуру, соответствующую обеспечению компетентности, беспристрастности и независимости при аккредитациях

11.Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов?
1. Стандарты предприятий.
2. Национальные стандарты (полностью или частично).
3. Ни один из указанных стандартов.

12.Соответствие объектов требованиям технических регламентов, является:
1. Обязательным.
2. Добровольным.
3. Нейтральным.

13.Какова сущность понятия «форма подтверждения соответствия»?
1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

14.Что представляет собой знак соответствия?
1. Товарный знак.
2. Торговую марку.
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

15.Характеристика критических классификаторов качества услуги, исходя из восприятия потребителей, заключается в том, что они:

1. создают максимально нейтральную зону и не оказывают воздействия на опыт

2. должны быть удовлетворены в первую очередь, поскольку основаны на минимуме стандартов

3. могут вызвать благодарную реакцию, если ожидания предвосхищены

Вариант 3

1. Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это…

1. постановление правительства
2. технические условия
3. стандарт
4. технический регламент

2.Вторая стадия разработки стандарта предусматривает:

1.анализ полученных отзывов;
2.подготовку первой редакции стандарта;
3.подготовку проекта стандарта;
4.подготовку годового плана по стандартизации.

3.Принципом стандартизации не является …

1. согласованность
2. комплексность для взаимосвязанных объектов
3. конкурентоспособность
4. добровольность применения

4.Применение рядов предпочтительных чисел создает предпосылки для …

1. унификации машин и деталей
2. классификации деталей
3. оптимизации машин и деталей
4. систематизации изделий

5.Европейские стандарты разрабатывает (ют)...

1. национальные организации стран ЕС
2. европейский комитет по стандартизации
3. региональные организации;
4. ведомственные организации

6.Международными организациями разрабатываются стандарты:

1.ГОСТы;
2.СТП;
3. ИСО.

7.В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» заявитель не вправе…

1. выбирать форму и схему подтверждения соответствия

2. обращаться для осуществления обязательной сертификации в любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на данную продукцию

3. обращаться в орган по аккредитации с жалобами на неправомерные действия органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)

4. применять форму добровольной сертификации вместо обязательного подтверждения соответствия

8.Создать систему добровольной сертификации могут ...

1. Госстандарт Российской Федерации

2. юридическое лицо
3. индивидуальный предприниматель
4. союз потребителей
9.Сертификация систем менеджмента качества включает этапы…
1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
2. проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества
10.Этапы процесса аккредитации предусматривают…
1. повторную аккредитацию
2. подачу заявки 1
3. проведение экспертизы 2
4. инспекционный контроль 3
11.Каков порядок принятия технических регламентов?
1. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.
2. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
3. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
4. Как указ президента РФ (в порядке исключения).
5. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).
12.Как называется документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?
1. Декларирование соответствия.
2. Сертификат соответствия.
3. Стандарт.
4. Патент.
13.Как называется обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту?
1. Знак качества.
2. Товарная марка.
3. Знак обращения на рынке.
4. Бренд.
5. Знак соответствия.
14.Как называется физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия?
1. Заявитель.
2. Резидент.
3. Эксперт или орган по сертификации.
4. Аудитор или аудиторская организация.
15.Какое определение более полно соответствует термину «система менеджмента качества»?
1. Совокупность целостных взаимосвязанных и взаимодействующих элементов и подсистем.
2. Организационная структура управления.
3. Организационно-правовая форма.
4. Комплекс показателей, определяющих состояние управления.

Вариант 4

1. Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это…
1. национальный стандарт
2. технические условия
3. сертификат

4. рекомендации по стандартизации

2. К целям стандартизации относятся:

1.обеспечение производства изделий;

2.обеспечение качества продукции;

3.защита авторских прав.

3.Консенсус всех заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов достигается процедурой…

1. ограничений по публичности обсуждения проекта стандарта

2. закрытого обсуждения проекта стандарта

3. обсуждения проекта стандарта только кругом квалифицированных специалистов

4. публичного обсуждения проекта стандарта

4.Классификация – это …

1. параллельное разделение множества объектов на независимые подмножества

2. последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества

3. присвоение объекту уникального наименования, номера, знака, условного обозначения, признака или набора признаков и т. п., позволяющих однозначно выделить его из других объектов

4. разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами

5.Цель международной стандартизации - это

1. устранение технических барьеров в торговле

2. привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации

3. упразднение национальных стандартов

4. разработка самых высоких требований

6.Обязательными для стран членов СНГ являются стандарты:

1.ГОСТов;

2.СТП;

3.ИСО.

7.Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется…

1. свидетельством о соответствии

2. декларацией о соответствии

3. знаком соответствия

4. сертификатом соответствия

8.Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...

1. принятие декларации о соответствии

2. обязательная сертификация

3. добровольное подтверждение соответствия

4. добровольная сертификация

9.Этап заявки на сертификацию включает…

1. выбор органа по сертификации

2. подачу заявки

3. инспекционный контроль

4. решение по сертификации

10.Совет по аккредитации рассматривает вопросы…

1. пропаганды необходимости аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий

2. установления принципов единой технической политики в области аккредитации

3. координации деятельности органов по аккредитации

4. ведения реестра аккредитованных объектов и экспертов по аккредитации

11.Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации?

1. Общие и специальные технические регламенты.

2. Синергетические технические регламенты.

3. Системные технические регламенты.

12.Чем отличаются технические регламенты от стандартов?

1. Объекты подлежат добровольной сертификации

2. Требуют обязательной стандартизации

3. Ничем не отличаются

13. Какое определение соответствует понятию «оценка соответствия»?

1. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.

3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

14.Что представляет собой декларация о соответствии?

1. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

2. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

3. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.

4. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

15.Какие из перечисленных ниже утверждений можно признать правильными?

1. ГОСТ Р ИСО серии 9000-2001 ориентированы только на потребителя без учета интересов других сторон.

2. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 учитывают интересы только потребителей, акционеров и государства.

3. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 учитывают интересы потребителей, акционеров, поставщиков, персонала и общества.

4. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 учитывают интересы только государства.

5. Ни одно из вышеперечисленных утверждений.

Вариант.5

1. Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования продукции устанавливают…

1. основополагающие стандарты

2. стандарты на термины и определения

3. стандарты на продукцию

4. стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа)

2. Деятельность по установлению норм и правил называется:

1. унификацией;

2. стандартизацией;

3. коммуникацией;

4. сертификацией.

3.Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается…

1. комплексной стандартизацией

2. опережающей стандартизацией

3. взаимозаменяемостью

4. сертификацией

4.Для получения разнообразных производных машин различного применения присоединением к базовой модели изделия специального оборудования используют метод…

1. базового агрегата

2. секционирования

3. дискретизации

4. симплификацией

5.К компетенции Всемирной торговой организации (ВТО) не относится…

1. создание и развитие эффективной службы здравоохранения, оздоровления окружающей среды

2. соглашение по тарифам и торговле

3. защита прав интеллектуальной собственности

4. инвестиционная деятельность

6.Национальные стандарты в РФ:

1.ГОСТы;

2.грифы;

3.стандарты ИСО.

7.Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это…

1. аттестат

2. знак соответствия

3. сертификат соответствия

4. свидетельство о соответствии

8.В существующих схемах сертификации продукции используются следующие способы доказательства соответствия:

1. испытание каждого образца продукции

2. рассмотрение заявления-декларации о соответствии

3. рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования

4. анализ годового отчёта изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)

5. испытание типа продукции

9. Обязательной сертификации подлежат услуги…

1. оптовой торговли

2. образования

3. общественного питания

4. технического обслуживания и ремонта транспортных средств

10.Механизмом определения беспристрастности, независимости и компетенции органов по сертификации не является…

1. стандартизация

2. идентификация

3. аккредитация

4. экспертиза

11.С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты?

1. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.

2. Для проведения соответствующих действий по метрологии.

3. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

12.Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов?

1. Федеральным законом «О защите прав потребителей».

2. Федеральным законом «О техническом регулировании».

3. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».

13.Что понимается под подтверждением соответствия?

1. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.

3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

14.Какое определение дается понятию «сертификат соответствия»?

1. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, в котором в целях добровольного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

4. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

15.Что такое принцип менеджмента качества?

1. Элемент систем управления качеством.

2. Функция системы управления качеством.

3. Правило, руководящая идея управления качеством.

Приложение № 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организации общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть
Количество зачетных единиц	9

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

Приложение № 2

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	ОПК	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-1$_{ОПК-3}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Уметь: применять практические навыки производства продукции и оказания услуг общественного питания	
				Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	
			ИД-2 $_{ОПК-4.}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Знать: производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	
				Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и	

				стандарты предприятия питания	
				Владеть: навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания	

Приложение № 3

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов __324__, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	
	5 семестр	6 семестр
Лекционные занятия	18	36
Практические занятия	18	-
Лабораторные занятия	36	36
Курсовая работа		+
Самостоятельная работа	108	72
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов			
		Очная форма обучения			
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС
I	Раздел 1. Технология продукции общественного питания	2	2	-	20
	*Тема 1.1.*Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.	2	2	-	20
II	Приготовление супов	8	8	22	40
	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления заправочных супов*	2	2	10	10
	Тема 2.2. Технологический процесс приготовления пюреобразных и прозрачных супов	2	2	4	10
	Тема 2.3. Технология приготовления разных супов	2	2	4	10
	Тема 2.4. Технология приготовления национальных супов	2	2	4	10
III	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	4	4	10	30
	Тема 3.1.Технология приготовления отварных и жареных овощных блюд	2	2	6	15
	Тема 3.2.Технология приготовления тушеных и запеченных овощных блюд	2	2	4	15

IV	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	2	4	4	18
	Тема 4.1.Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	4	4	18
	Итого за 5 семестр	18	18	36	108
V	Приготовление соусов	6	-	36	10
	Тема 5.1.Классификация, ассортимент и технология приготовления соусов	2	-	-	4
	Тема 5.2.Технологический процесс приготовления горячих соусов с загустителем	2	-	-	3
	Тема 5.3.Технологический процесс приготовления холодных соусов	2	-	-	3
VI	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов	10		12	12
	Тема 6.1. Технологический процесс приготовления блюд из отварного и припущенного мяса	2			2
	Тема 6.2. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками из говядины, свинины, баранины и телятины.	2	-	4	4
	Тема 6.3. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса крупными кусками из говядины, свинины, баранины и телятины.	2			2
	Тема 6.4. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов	2		4	2
	Тема 6.5. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса	2		4	2
VII	Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика	4		4	10
	Тема 7.1. Технологический процесс приготовления отварных и жареных блюд из птицы и дичи	2		4	5

	Тема 7.2. Технологический процесс тушеных блюд из птицы и дичи, кролика. Блюда из котлетной массы.	2			5
VIII	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6		8	10
	Тема 8.1. Технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	2			2
	Тема 8.2. Технологический процесс приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы	2		4	4
	Тема 8.3. Технологический процесс приготовления блюд из запеченой рыбы	2		4	4
IX	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	2		4	10
	Тема 9.1. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	2		4	10
X	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	8		4	10
	Тема 10.1. Технологический процесс приготовления бутербродов, закусок из хлеба, из сырых и отварных овощей, винегреты, салаты-коктейли, кобб и др	2			5
	Тема 10.2. Технологический процесс приготовления блюд из мясной и рыбной гастрономии, закусок из яиц, сыра	2		4	5
XI	Технологический процесс приготовления десертов	4		4	10
	Тема 11.1. Технологический процесс приготовления холодных десертов	2		4	5
	Тема 11.2. Технологический процесс приготовления горячих десертов	2			5
	Итого в 6 семестре	36	-	36	72
	Итого по дисциплине	54	18	72	

Приложение № 4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. «Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания»

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.

Цель дисциплины – готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской.

Понятие, объекты и метод классификации. Разделение кулинарной продукции на группы и ее ассортимент.

Общественное питание. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура.

Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции общественного питания.

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические, а также массообменные процессы). Классификация способов тепловой обработки (основные: варка, жарка; комбинированные: тушение, запекание; вспомогательные: опаливание, бланширование, пассирование, термостатирование).

Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания. Способы кулинарной обработки продуктов. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические).

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ.

ПЗ: Составление нормативной документации на горячую кулинарную продукцию. Ознакомление порядком составления рецептур на кулинарную продукцию в Сборнике рецептур и кулинарных изделий. Составить ТК на суп «Борщ с картофелем и капустой».

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

Раздел 2. Технология продукции общественного питания

Тема 1 «Технология супов. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюре-образных и прозрачных). Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Ассортимент и технология гарниров для супов. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Особенности технологии супов зарубежной кухни. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации

Тема 2. Технологический процесс приготовления супов

Характеристика и классификация супов. Показатели, формирующие качество продукции. Сроки хранения. Приготовление бульонов и ассортимент. Особенность заправочных супов и правила их приготовления. Требования к качеству готовой продукции

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ.

Практическая работа 2* (слайд презентация). Составление нормативной документации на горячую кулинарную продукцию. Просмотр презентации по составлению ТТК (технико-технологических карт). Просмотр оформления горячей продукции для подачи.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов.
2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.
3. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота и какая из них наиболее устойчивая?
4. Каким образом клетки связаны между собой в паренхимной ткани овощей?
5. Из какого вещества состоит срединная пластинка и каково его строение?
6. Посредством каких образований содержимое цитоплазмы отделено от клеточной стенки и вакуоли?
7. В каких образованиях клетки содержатся красящие вещества?

Тема 3. Технологический процесс приготовления заправочных супов* (слайд презентация, видеофильм)

Технология приготовления борщей и щей. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации. Технология приготовления рассольников и солянок. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации. Технология приготовления супов с крупами, бобовыми и овощами. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа 3. Составление нормативной документации на холодную кулинарную продукцию. Просмотр презентации по составлению ТТК (технико-технологических карт). Составление ТТК на винегрет овощной и расчет сырья на заданное количество блюд

Лабораторная работа №1. Приготовление заправочных супов

Приготовить и оформить к подаче следующие заправочные супы:

Щи боярские; Солянка сборная мясная; Суп лапша домашняя.

Лабораторная работа №2. Приготовление заправочных супов
Приготовить и оформить к подаче следующие заправочные супы:
Щи суточные; Борщ «Сибирский»; Рассольник «Московский».

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Технология приготовления популярных супов народов мира.
2.Источником каких пищевых веществ являются овощи?
3. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?
4. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ

Тема 4. Технологический процесс приготовления пюреобразных и прозрачных супов* (слайд презентация, видеофильм)
Особенности приготовления и ассортимент пюреобразных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.
Приемы осветления бульонов и сущность процесса осветления.
Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству. Сроки реализации.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ
Практическая работа №4. Решение ситуационных задач
1. Решение ситуационных задач по блюдам из овощей, с учетом сезонности.
2. Решение ситуационных задач по блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий и расчет сырья на заданное количество блюд

Лабораторная работа №3. Приготовление пюреобразных и прозрачных супов
Приготовить и оформить к подаче следующие супы: Крем «Дюбари»; Суп-пюре из тыквы; Уха «Рыбацкая».

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:
1.Назовите ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп.
2. При каком соотношении крупы и воды варят рассыпчатые, вязкие и жидкие каши?
3. Как изменяется масса круп в результате варки и какова причина этих изменений?
4. Назовите физико-химические процессы, происходящие в крупах в процессе варки каш.
5. Каковы причины размягчения круп в процессе варки каш?
6. Каково кулинарное использование рассыпчатых и вязких каш?

Тема 5. Технология приготовления разных супов * (слайд-презентация)
Особенности приготовления и ассортимент холодных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации. Особенности приготовления и ассортимент холодных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации. Особенности приготовления и ассортимент молочных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
Практическая работа №5
Решение ситуационных задач
Решение ситуационных задач по блюдам из овощей, с учетом сезонности.

Решение ситуационных задач по блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий и расчет сырья на заданное количество блюд.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Как влияют толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки каш?
2. Как изменяется содержание растворимых веществ в крупах при варке?
3. Что является причиной снижения содержания растворимых веществ в кашах при их остывании и хранении в остывшем состоянии?
4. Каковы оптимальные условия хранения каш?
5. Каковы различия в технологии приготовления запеканок и пудингов?
6. С какой целью бобовые замачивают перед варкой?

Тема 6. Технология приготовления национальных супов * (слайд-презентация)

Особенности приготовления и ассортимент национальных супов Северного Кавказа.Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.

Особенности приготовления и ассортимент национальных супов Закавказья.Требования к качеству. Правила подачи. Сроки реализации.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа №4 . Приготовление национальных супов

Приготовить и оформить к подаче следующие супы:

Суп «Минестра»; Суп харчо; Уха по-марсельски (буйабесс).

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

Тема 2 «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов»

Технологическая характеристика сырья. Производство полуфабрикатов. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия, сроки хранения и реализация полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Блюда из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Лекция 7. Технология приготовления овощных блюд* (слайд презентация, видеофильм)

Значение овощных блюд в питании. Показатели, формирующие качество продукции. Технологический процесс приготовления блюд и отварных и припущенных овощей. Требования к качеству и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления блюд из жареных овощей. Требования к качеству и сроки реализации.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа №6. Решение ситуационных задач

Решение ситуационных задач по блюдам из овощей, с учетом сезонности.

Решение ситуационных задач по блюдам из овощей и расчет сырья на заданное количество блюд.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1. Источником каких пищевых веществ являются овощи?
2. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?
3. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ.

Лекция № 8. Технологический процесс приготовления овощных блюд.

Технологический процесс приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и сроки реализации. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей. Требования к качеству и сроки реализации. Новые технологии процессов производства овощных блюд.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа №5. Приготовление блюд и гарниров из тушенных, запеченных овощей и грибов. Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче следующие блюда: Овощное ризотто; Овощной гратен; Трюфели в мадере.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ:

1.Каким образом клетки связаны между собой в паренхимной ткани овощей?
2. Из какого вещества состоит срединная пластинка и каково его строение?
3. Посредством каких образований содержимое цитоплазмы отделено от клеточной стенки и вакуоли?
4. В каких образованиях клетки содержатся красящие вещества?
5. Назовите причину потемнения очищенного картофеля при хранении его на воздухе. Как этот процесс можно предотвратить?
6 .В результате каких физико-химических процессов происходит размягчение тканей овощей при тепловой кулинарной обработке?
7. Назовите факторы, влияющие на продолжительность доведения овощей до готовности.
8. Как изменяется пищевая ценность овощей в результате тепловой кулинарной обработки?

Тема 3 «Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий»

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделия. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Лекция №9.Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий *(слайд-презентация)

Характеристика сырья и механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Показатели, формирующие качество продукции. Варка каш и блюда из каш. Требования к качеству. Варка бобовых и блюда из бобовых. Требования к качеству. Варка макаронных изделий и блюда из них. Требования к качеству.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа №6

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче следующие блюда: Сыр обжаренный в тесте;

Болонезье с пастой; Лазанья с курицей и грибами под соусом бешамель

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Как влияют толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки каш?

2. Как изменяется содержание растворимых веществ в крупах при варке?

3. Что является причиной снижения содержания растворимых веществ в кашах при их остывании и хранении в остывшем состоянии?

4 Каковы оптимальные условия хранения каш?

5. Каковы различия в технологии приготовления запеканок и пудингов?

6. С какой целью бобовые замачивают перед варкой?

7. Назовите ассортимент блюд из макаронных изделий.

Тема 4 «Технология соусов»

Значение соусов в питании. Классификация соусов и полуфабрикаты для их приготовления. Технология производства бульонов для соусов. Технологические схемы производства соуса белого и красного основного. Ассортимент производных белого и красного основного соуса, их характеристика. Технологические схемы производства соусов на молоке, сметане, растительном масле, уксусе, ассортимент этих соусов. Технологические схемы производства яично-масляных соусов, ассортимент их производства. Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента и соусов зарубежной кухни. Принципы подбора соусов к различным блюдам. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация соусов. Соусы промышленного производства.

Лекция 10. Классификация, ассортимент и технология приготовления соусов*(слайд презентация)

Значение соусов в питании и их классификация, показатели, формирующие качество продукции. Приготовление красного основного соуса и его производных. Требования к качеству и хранению. Приоритеты в сфере производства продукции питания.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Оригинальные соусы

2. Особенности приготовления дипов.

3.Особенности приготовления кулей.

Лекция 11. Технологический процесс приготовления горячих соусов с загустителем*(слайд презентация). Приготовление белого основного соуса и его производных. Требования к качеству и хранению.

Приготовление молочного и сметанного основного соуса и его производных. Требования качеству и хранению.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Быстрые соусы на основе мясного сочка.
2. Варианты быстрых соусов

Лекция 12. Технологический процесс приготовления холодных соусов*(слайд презентация, видеофильм)

Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству и хранению. Сроки реализации. Приготовление холодных соусов. Требования к качеству и хранению. Сроки реализации. Централизованное производство соусов.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование
2 Приготовление соусов на молочнокислых продуктах.

Тема 5 «Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов»

Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология приготовления натуральных рубленных и полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса и мясных продуктов. Применение ферментных препаратов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Лекция 13 .Технологический процесс приготовления блюд из отварного и припущенного мяса*(слайд презентация, видеофильм)

Значение мясных блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Сроки реализации. Технологический процесс приготовления блюд из припущенного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Сроки реализации.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа 7.

Приготовление блюд из мяса жареного порционными и мелкими кусками.

1. Составить технологические карты на приготавливаемые блюда
2. Приготовить и оформить к подаче блюда: из жареного мяса мелкими и порционными кусками. Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из мяса.
2. Из каких операций складывается технологический процесс производства мясных полуфабрикатов?
3. Какие условия размораживания мяса являются оптимальными? Какой должна быть температура в толще мяса к моменту окончания размораживания?
4. Назовите отрубы, получаемые при разделке говяжьих и свиных полутуш и бараньих туш.
5. Что собой представляют операции обвалка и жиловка?

Лекция 14. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса *(слайд презентация, видеофильм).

Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса крупными кусками из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса порционными из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса мелкими кусками из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Назовите ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.
2. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из вырезки и толстого края?
3. Какие из названных порционных полуфабрикатов панированные — антрекот, шницель, эскалоп, ромштекс, котлеты отбивные?
4. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины, используемые для жарки.

Лекция 15. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса.

Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса крупными, кусками из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками.

Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче блюда из тушеного мяса порционными и мелкими кусками:Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Сроки годности и условия хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов?
2. Назовите основные структурные элементы мышечного волокна. Какие белки входят в состав саркоплазмы и миофибрилл?
3. Из каких структурных элементов построена соединительная ткань?
4. Назовите различия в строении эндомизия и перимизия

Лекция 16. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса.

Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса крупными, порционными и мелкими кусками из говядины, свинины, баранины и телятины. Гарниры и соусы.

Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса. Гарниры и соусы.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Назовите различия в строении эндомизия и перимизия.

2. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе при тепловой кулинарной обработке. Какова их роль в формировании качества готовой продукции?

3.. В каком температурном интервале денатурирует основная масса мышечных белков?

4. Как изменяются диаметр, прочность и целостность мышечных волокон в процессе тепловой кулинарной обработки?

5. Каковы последствия сваривания коллагеновых волокон в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

Тема 6 «Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика»

Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требование к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Лекция 17. Технологический процесс обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Технологический процесс приготовления блюд из отварной, тушенной и жареной птицы. Гарниры и соусы.Технология приготовления блюд из рубленой массы. Гарниры и соусы. Требования к качеству.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками

Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче блюда из тушеного мяса порционными и мелкими кусками: Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1.Почему не все крупнокусковые полуфабрикаты из говядины можно довести до состояния готовности жаркой?

2. Назовите состав и количество экстрактивных веществ, выделяемых из мяса при варке.

3 Какова причина изменения цвета мяса в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

4. Что является причиной размягчения мяса при тепловой кулинарной обработке?

5. Каковы потери массы при жарке бифштекса, бифштекса рубленого и котлет рубленых? Чем обусловлены различия в потерях массы между названными изделиями?

6. Назовите ассортимент блюд из тушеного и жареного мяса.

Тема 7 «Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных»

Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Механическая и гидромеханическая обработка. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленность. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом. Характеристика операций. Ассортимент. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленной, котлетной и кнельной масс. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы. Кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий их рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Лекция 18. Технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы*(слайд-презентация)

Значение рыбных блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы. Требования к качеству и сроки хранения.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Кулинарная характеристика ценных рыб.
- осетра;
- Стерляди;
- Белуги;
-лосося.

Лекция 19. Технологический процесс приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы.

Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Гарниры и соусы. Требования к качеству и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления блюд из тушеной рыбы. Гарниры и соусы. Требования к качеству и сроки хранения.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 10. Приготовление блюд из жареной и тушеной рыбы

Составить технологические карты на приготавливаемые блюда.

Приготовить и оформить к подаче блюда из жареной и тушеной рыбы:

Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Пищевая ценность и использование ядовитых рыб.

Тема 20. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы.

Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Гарниры и

соусы. Требования к качеству и сроки хранения.
Технологический процесс приготовления блюд из рубленой рыбы. Гарниры и соусы. Требования к качеству и сроки хранения.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 11. Приготовление блюд из запеченной рыбы
Составить технологические карты на приготавливаемые блюда.
Приготовить и оформить к подаче блюда из запеченной рыбы:Три блюда по выбору, гарнир и соус.
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ
1. Какие гидробионты используют для приготовления кулинарной продукции?
2. Как обрабатывают тушки кальмаров?
3 Почему в процессе варки омаров их панцирь окрашивается в красный цвет?
4. Почему рекомендуется креветки перед варкой размораживать неполностью

Тема 8 «Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога»
Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из яиц и творога. Технология их приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Требования к качеству, условия хранения и реализации.
Тема 21. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.
Значение блюд из яиц и творога в питании и характеристика сырья. Ассортимент блюд из яиц. Требования к качеству. Ассортимент блюд из творога. Требования к качеству.
В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ
Лабораторная работа № 13. Приготовление блюд из яиц, творога.
Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче блюда из холодных блюд и закусок: Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ
1. Изучение пищевой ценности и химического состава сыра.
2. Приготовление холодных блюд из сыра.
3. Приготовление горячих блюд из сыра
Тема 9 «Технология холодных блюд и закусок»
Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов, мяса, мясопродуктов и птицы, яиц. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.
Тема 22. Технологический процесс приготовления холодных блюд.
Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Приготовление салатов из отварных овощей. Требования к качеству. Сроки реализации. Приготовление салатов из сырых овощей. Требования к качеству. Сроки реализации.

Приготовление салатов коктейлей и винегретов. Требования к качеству.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. Приготовление фингер фудов, канапе и банкетных закусок.
2. Приготовление и ассортимент горячих бутербродов.

Тема 23.Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.

Приготовление закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Требования к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусок из мяса, мясной гастрономии и птицы. Требования к качеству. Сроки хранения. Приготовление горячих закусок из яиц. Требования к качеству. Сроки хранения.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 13. Приготовление холодных блюд и закусок

Составить технологические карты на приготавливаемые блюда. Приготовить и оформить к подаче блюда из холодных блюд и закусок: Три блюда по выбору, гарнир и соус.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1 Технология приготовления и ассортимент салатов мильфеев, неперемешиваемых салатов.

Тема 10 «Технология сладких блюд»

Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления сладких блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод, компотов, желированных сладких блюд и мороженого. Приготовление горячих сладких блюд. Соусы и гарниры. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация. Ассортимент. Рецептура и технология приготовления чая, кофе, какао и шоколада, сбитня, плодово-ягодных прохладительных напитков, коктейлей, крюшонов, молочных напитков, кваса. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Тема 24. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд и десертов*(слайд-презентация).

Значение сладких блюд в питании и их классификация. Подача свежих и быстрозамороженных плодов и ягод. Приготовление компотов и фруктов в сиропе.Приготовление желированных сладких блюд. Требования к качеству.

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1. На какие группы подразделяются сладкие блюда?
2. Какой продукт является загустителем в киселях?
3. В приготовлении каких сладких блюд используется желатин и как его подготавливают?
4. Каковы различия в технологии приготовления желе и мусса?
5. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок и для приготовления каких блюд они используются?
6. Почему для приготовления кремов используют высокожирные сливки и перед взбиванием их охлаждают?

Тема 25. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.

Технология приготовления горячих сладких блюд. Сладкие соусы. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления горячих сладких напитков. Требования к качеству. Сроки хранения.

В РАМКАХ ДАННОЙ ТЕМЫ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Лабораторная работа № 14. Приготовление холодных и горячих десертов

Составить технологические карты на приготавливаемые десерты.

Приготовить и оформить к подаче десерты: Три блюда по выбору, гарнир и соус

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ (СРС) ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

1 Особенности приготовления сладких блюд из теста.

2. Особенности оформления десертов.

Приложение № 5

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов/А.И. Мглинец (и др.); Под ред. А.И.Мглинца.СПб.: Троицкий мост, 2010.-736с. - ISBN 978-5-904406-15-8.Текст непосредственный.

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6. — URL: https://book.ru/book/941138 (дата обращения: 12.10.2023). — Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Любецкая, Т.Р. В.П. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: учебно-методическое пособие/Т.Р.Любецкая. В.В.Бронникова.- .-2-ое изд.-Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°».2019.-140с.- ISBN 978-5-394-03380-3.- Текст электронный. – URL:

4. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум/ А.Т.Васюкова. А.С.Ратушный.-2-ое изд.-Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°».2009.-108с.- ISBN 978-5-91131-899-4.- Текст: непосредственный.

5.Чельдиева, Л.Ш., Волох Е.Ю. *Учебно-методическое пособие. д*ля выполнения лабораторных работ студентов по дисциплине «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Типография ООО НПКП «МАВР», 2015. – 59 с. – Текст: непосредственный.

6. Чельдиева, Л.Ш. *Учебно-методические рекомендации. д*ля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Типография ООО НПКП «МАВР» 2019. – 31с. – Текст: непосредственный.

7. Пищевая промышленность [Текст] : научно- производственный журнал. - М. : Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - ISSN 0235-2486. - Выходит ежемесячно

8. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология [Текст] : научно - технический журнал. - Краснодар: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный технологический университет", 1957 - . - Выходит раз в два месяца. - ISSN 0579-3009

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. AutoCAD 2012 AcademicEdition New SLM ML03

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

Приложение № 6

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 32 посадочных места, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор inFocusS/N:BNCT35201056, ноутбук AsusK52R, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель на 14 , рабочих мест, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Приложение № 7

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ.

1. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в заправочных супах.

2. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в прозрачных и пюреобразных супах.

3. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в холодных молочных и сладких супах.

4. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в национальных супах.

5. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в соусах с мукой.

6. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в соусах без муки.

7. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из круп.

8. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из бобовых и макаронных изделий.

9. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из яиц.

10. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из творога.

11. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из натурального мяса и субпродуктов.

12. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из рубленого мяса.

12. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из рыбы отварной, припущенной и жаренной.

13. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из тушеной, запеченной рыбы.

14. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из рубленной рыбной массы.

15. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах из птицы.

16. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в холодных сладких блюдах.

17. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в горячих сладких блюдах.

18. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в горячих напитках.

19. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в холодных напитках и коктейлях.

20. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в холодных блюдах и закусках из рыбы и морепродуктов.

21. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в блюдах и закусках из мяса и птицы.

22. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ в салатах из отварных и сырых овощей.

23. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона при ожирении.

24. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона для работников 1 группы интенсивности труда

25. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона для работников 2 группы интенсивности труда

26. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона для работников 3 группы интенсивности труда

27. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона для работников 4 группы интенсивности труда

28. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона при заболеваниях печени и желчевыводящих путей.

29. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

30. Расчет химического состава и анализ сбалансированности основных пищевых веществ суточного рациона при заболеваниях эндокринной системы.

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

Вопросы к экзамену 5 семестра

1. Технологические свойства овощей
2.Технологический процесс механической обработки овощей
3.Обработка картофеля и корнеплодов
4.Обработка капустных, луковых и тыквенных овощей
5.Обработка зелени и десертных овощей
6.Использование переработанных овощей

7.Централизованное производство овощных п/ф
8.Обработка грибов
9.Основные, вспомогательные способы и комбинированные способы тепловой обработки продуктов.
10.Значение супов в питании и их классификация.
11.Технология приготовления бульонов из мяса, рыбы, птицы, грибов.
12.Технология приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству.
13.Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Требования к качеству.
14.Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент. Способы осветления. Гарниры к супам. Требования к качеству.
15.Технология приготовления холодных, сладких и молочных супов. Ассортимент. Требования к качеству.
16.Значение соусов в питании и их классификация
17.Технологический процесс приготовления каш и блюда из каш. Требования к качеству. Ассортимент.
18.Технологический процесс приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству. Ассортимент.
19.Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Ассортимент.
20.Технологический процесс варки овощей и блюда из них. Требования к качеству. Ассортимент.
21.Технологический процесс жарки овощей и блюда из них. Требования к качеству. Ассортимент.
22.Технологический процесс тушения овощей и блюда из них. Требования к качеству. Ассортимент.
23.Технологический процесс запекания овощей и блюда из них. Требования к качеству. Ассортимент.
24.Технологический процесс приготовления фаршированных овощных блюд. Требования к качеству. Ассортимент.
25.Технологический процесс приготовления блюд из грибов. Требования к качеству. Ассортимент.

Вопросы к экзамену 6 семестра

1.Значение соусов в питании и их классификация. Полуфабрикаты для приготовления соусов.
2.Технологический процесс приготовления белого основного соуса на мясном бульоне и его производных. Требования к качеству.
3.Технологический процесс приготовления красного основного соуса и его производных. Требования к качества.
4.Технологический процесс приготовления белого основного соуса на рыбном бульоне и его производных. Требования к качеству.
5.Технологический процесс приготовления молочного основного соуса и его производных. Требования к качеству.
6.Технологический процесс приготовления основного сметанного соуса и его производных. Требования к качеству.
7. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Масляные смеси. Требования к качеству.

8.Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле. Заправки на растительном масле. Требования к качеству.
9.Технологический процесс приготовления соусов на уксусе и фруктово-ягодных отварах. Соусы промышленного производства. Требования к качеству.
10.Значение рыбных блюд в питании и изменения пищевых веществ, происходящие при приготовлении блюд.
11.Технологический процесс варки рыбы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
12. Технологический процесс припускания. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
13 Технологический процесс тушения. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
14.Технологический процесс жарки основным способом и во фритюре. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
15.Технологический процесс запекания рыбы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
16.Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
17.Значение мясных блюд в питании. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.
18.Технологический процесс варки мясных продуктов. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
19.Технологический процесс жарки мяса крупными кусками. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
20.Технологический процесс жарки мяса порционными кусками. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
21.Технологический процесс жарки мяса мелкими кусками. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
22.Технологический процесс тушения мяса. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
23.Технологический процесс запекания мяса. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
24.Технологический процесс приготовления блюд из натурально-рубленной массы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
25.Технологический процесс приготовления блюд котлетной массы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
26.Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
27.Технологический процесс приготовления блюд мяса диких животных. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
28.Технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
29.Технологический процесс приготовления блюд из жареной целиком птицы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
30.Технологический процесс приготовления блюд из филе птицы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.

31.Технологический процесс приготовления блюд из тушеной птицы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
32.Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы птицы. Гарниры и соусы. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
33.Значение яиц в питании и изменения, происходящие при тепловой обработке с пищевыми веществами.
34.Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Сроки реализации. Требования к качеству.
35.Значение творога в питании и изменения, происходящие при тепловой обработке с пищевыми веществами.
36.Технологический процесс приготовления холодных и горячих блюд из творога. Сроки реализации. Требования к качеству
37.Значение холодных блюд в питании. Классификация. Гарниры и соусы.
38.Классификация и технология приготовления бутербродов.
39.Технолгический процесс приготовления салатов и винегретов. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
40.Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения
41.Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.
42.Технологический процесс приготовления горячих закусок. Ассортимент блюд. Требования к качеству и сроки хранения.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

Тестовые вопросы к разделу 1.

Какова температура подачи холодных супов?
1. Не выше10 °С
2. Не выше 14 °С
3. Не выше 16 °С
4. Не выше 20 °С
2. Что является основой для борща холодного?
1. Вода
2. Бульон
3. Квас
4. Кефир
3. Как нарезают картофель в борщ холодный?
1. Соломкой или кубиками
2. Дольками
3. Ломтиками
4. Картофель не используют.
4. Как нарезают картофель в свекольник холодный?
1. Соломкой или кубиками
2. Ломтиками
3. Картофель не используют
4. Дольками или брусочками
5. К какой группе супов отнести щи зеленые?
1. Заправочные супы
2. Холодные супы

3. Можно отнести к обеим указанным группам
4. Прозрачные супы
6. Можно ли при приготовлении окрошек использовать капусту квашеную?
1. Да
2. Нет
3. Можно, только в окрошку уральскую
4. Можно, только в окрошку овощную
7. Как нарезают свеклу для ботвиньи?
1. Кубиками ила соломкой
2. Ломтиками
3. Свеклу не используют
4. Используют свеклу с ботвой
8. Как нарезают картофель в окрошку сборную мясную?
1. Ломтиками
2. Кубиками
3. Шашками
4. Картофель не используют
9. Можно ли в окрошках заменять маслины каперсами?
1. Да
2. Нет
3. Маслины и каперсы в состав окрошек не входят.
10. Можно ли суп-пюре из моркови отпускать с рассыпчатым рисом?
1. Да
2. Нет
3. Да, только к супам-пюре из овощей
4. Да, только к мясным супам-пюре
11. Можно ли к супам-пюре подавать гренки из пшеничного хлеба?
1. Да
2. Нет
3. Да, кроме супов-пюре из круп
4. Да, кроме супов-пюре овощных
12. Все ли супы-пюре перед отпуском заправляют льезоном
1. Да
2. Нет
3. Все, кроме супов-пюре из бобовых
4. Все, кроме супов-пюре из круп
13. Можно ли к супам-пюре подавать кукурузные хлопья?
1. Да
2. Нет
3. Да, только к супам-пюре из круп
4. Да, только к супам-пюре вегетарианским
14. Какие продукты определяют специфику борщей?
1. Капуста
2. Свекла
3. Свекла и томат-пюре
4. Свекла и капуста
15. Каковы особенности приготовления и отпуска борща сибирского?
1. Отпускают с фрикадельками и мясокопченностями
2. Готовят с добавлением фасоли , отпускают с фрикадельками
3. С беконом
4. Все ответы верные
16. Как нарезают картофель для борща московского?
1. Брусочками или дольками

2. Кубиками
3. Ломтиками
4. Картофель не используют
17. Как подготавливают чернослив для борща с черносливом ?
1. Варят вместе с другими овощами
2. Варят отдельно, кладут в борщ при отпуске
3. Не варят, кладут в борщ при отпуске
4. Подают отдельно на пирожковой тарелке.
18. Как нарезают картофель для борща сибирского?
1. Кубиками
2. Картофель не добавляют
3. Брусочками
4. Дольками
19. Какова температура подачи первых блюд?
1. 55-65 °С
2. 65-70 °С
3. 75-80 °С
4. 80-85°С
20. Каковы особенности приготовления борща флотского?
1. Отпускают без сметаны
2. Овощи нарезают кубиками и ломтиками
3. Отпускают с мясными фрикадельками
4. Все ответы верны
21. Каковы особенности приготовления борща зеленого?
1. Отпускают с отварным вкрутую яйцом
2. Заправляют чесноком, растертым с солью
3. Бульон варят с добавлением костей свинокопченостей
4.Готовят с добавлением грибов.
22. Каковы особенности приготовления борща украинского?
1. Перед подачей заправляют шпиком, растертым с чесноком
2. Подают с гусем или курицей
3. Овощи нарезают ломтиками, кубиками, шашками
4. Все ответы правильные
5. Все ответы верные
23. Каковы особенности приготовления борща флотского?
1. Бульон варят с добавлением костей от свинокопченостей
2. В состав борща не входит картофель
3. Борщ заправляют чесноком
4. Все ответы верны
24. Когда при приготовлении борща с квашеной капустой ее кладут в бульон?
1. До закладки свеклы
2. Одновременно со свеклой
3. После закладки свеклы
4. Нет правильного ответа
25. Из какого теста готовят пампушки для борща украинского?
1. Из слоеного теста
2. Из заварного
3. Из слоеного пресного
4. Из дрожжевого

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Биотехнология

Кафедра Технология продукции и организация общественного питания

Учебный год 2023/2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть Б1.О.25
Количество зачетных единиц	144 (7 ЗЕ)

ВЛАДИКАВКАЗ, 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	**ОПК**	**ОПК-1** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ИК-1.3**. Понимает принципы функционирования специализированных программ и программно-технических платформ для решения задач профессиональной деятельности	**Знать:** Знает современные программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства, используемые для решения задач профессиональной деятельности.	
				Уметь: Умеет анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие ИТ-решения.	
				Владеть: Владеет современными программно-техническими платформами и программными средствами, в том числе отечественного производства, способен анализировать профессиональные задачи, выбирая и используя подходящие ИТ-решения	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Введение в системы управления информационные системы (ИС) и информационные технологии (ИТ)	2	4	10
2	Применение информационных систем и технологий	2	4	10
3	Технология работы на автоматизированном рабочем месте	2	4	10
4	Виды обеспечения АСУ ТП на предприятиях общественного питания	2	4	10
5	Основы управления технологическими процессами	2	4	10
6	Характеристики и модели элементов и систем	2	4	10
7	Средства автоматизации и управления	2	4	10
8	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	4	10
9	Проектирование систем автоматизации. САПР	2	4	10
	Итого:	**18**	**36**	**90**

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Лекция 1. Введение в системы управления информационные системы (ИС) и информационные технологии (ИТ).

Основные определения. Классификации ИС и ИТ. История развития. Тенденции развития информационных технологий в общественном питании.

Целью изучения дисциплины «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания» является получение знаний и формирование практических навыков использования систем управления технологическими процессами и информационных технологий на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения дисциплины «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания» в соответствии с поставленной целью, являются: получить представление о формах и методах организации систем управления производственными процессами; приобрести знания о формах использования автоматизированных систем обработки при решении управленческих задач; получить представление о видах информационных технологий, используемых в системе общественного питания; овладеть практическими навыками компьютеризации функциональных задач из области технологий общественного питания; освоить приёмы работы с программным обеспечением для автоматизации технологических процессов на предприятиях отрасли.

Практическое занятие 1. На занятии студенты должны научиться осуществлять расчеты по электронной таблице, редактировать содержимое ячеек, выполнять основные операции манипулирования с объектом электронной таблицы, получать диаграммы с помощью графических средств табличного процессора, создавать электронную таблицу для несложных расчетов.

Самостоятельная работа. Рынок информационных услуг (создание, структура, назначение).

Лекция 2. Применение информационных систем и технологий

Информационные технологии делопроизводства и управления. Технология проектирования и ведения экономической документации. Информационные технологии комплексного представления информации. Системы мультимедиа, видеонаблюдения, справочные системы.

Практическое занятие 2. Использования формул и функций для решения практических задач, манипулирования с объектом электронной таблицы, создания диаграммы с помощью графических средств табличного процессора, создания электронной таблицы для несложных расчетов в своей профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа. Технология экспертных систем. Анализ состояния и области применения. Инвентаризация.

Лекция 3. Технология работы на автоматизированном рабочем месте

Автоматизированное рабочее место. Программное обеспечение офисных задач. Совместимость приложений для решения офисных задач. Офисные информационные системы. АРМ специалиста в области общественного питания.

Практическое занятие 3. Принципиальные схемы АРМ специалиста. Обзор программных продуктов АРМ-технолога. Объединение АРМ в автоматизированную системы.

Самостоятельная работа. Информационные технологии электронных коммуникаций. Локальные сети АРМ.

Лекция 4. Виды обеспечения АСУ ТП на предприятиях общественного питания

Назначение, принципы построения и типовая структурна схема АСУ ТП. Классификация АСУ ТП. Функции АСУ ТП: внешние и внутренние, управляющие и информационные. Методы АСУ ТП. Роль микропроцессорной техники в системах управления. Виды обеспечения АСУ ТП: техническое, программное, лингвистическое, информационное, организационное, методическое, правовое, эргономическое.

Практическое занятие 4. Схема взаимодействия основных компонентов АУ ТП. Комплексная и полная автоматизация производственных процессов.

Самостоятельная работа. Составить сообщения или презентацию на темы: Перспективы применения робототехники в пищевых производствах. Структурные схемы промышленных роботов. Принципы создания гибкого автоматизированного производства. Структура интегрированного производства

Лекция 5. Основы управления технологическими процессами

Понятие систем управления технологическими процессами. Основные понятия и определения теории автоматического управления и технической кибернетики, информатизации. Методы и функции управления технологическими процессами.

Практическое занятие 5. Классификация АСР. Классификация элементов автоматических систем

Самостоятельная работа. Значение и эффективность АСУ.

Лекция 6. Характеристики и модели элементов и систем

Основные модели. Статические характеристики. Динамические характеристики. Дифференциальные уравнения. Линеаризация. Преобразования Лапласа.

Практическое занятие 6. Передаточные функции. Определение передаточной функции. Примеры типовых звеньев. Соединения звеньев.

Самостоятельная работа. Переходные характеристики АСР. Определение параметров передаточной функции объекта по переходной кривой. Кривые разгона, постоянная времени, коэффициент самовыравнивания, чистое запаздывание в объектах. Частотные характеристики. Определение частотных характеристик.

Лекция 7. Средства автоматизации и управления

Измерения технологических параметров. Государственная система приборов (ГСП). Элементы метрологии и техники измерений. Точность преобразования информации. Погрешности измерения. Поверка измерительных приборов

Практическое занятие 7. Классификация КИП. Виды первичных преобразователей. Преобразование сигналов и системы передач информации на расстоянии

Самостоятельная работа. Изучить методы и приборы для измерения температуры. Вторичные приборы для измерения разности потенциалов. Методы и приборы для измерения расхода пара, газа и жидкости. Исполнительные устройства. Вспомогательная аппаратура.

Лекция 8. Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Функции и структура АСУТП. Устройства связи с объектом. Виды информационных и управляющих функций АСУТП (от реализуемых ими функций и свойств объекта управления). Техническое обеспечение АСУТП. Агрегатный принцип построения АСУ. Комплекс технических средств локальных систем и агрегатная система вычислительной техники. Устройства ввода и вывода информации.

Практическое занятие 8. Понятие о цифровом управлении. Аппаратная и программная платформа контроллеров

Самостоятельная работа. Определения информации и информационных процессов, информатизации общества, информационного потенциала общества, виды информации; единицы измерения информации.

Лекция 9. Проектирование систем автоматизации. САПР

Содержание проектных работ и проектной документации. Этапы проектирования систем автоматизации.

Практическое занятие 9. Функциональные схемы автоматизации (ФСА)

Самостоятельная работа. Условные обозначения схем автоматизации

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кулигин, В. А. Автоматизация производства: учебное пособие / В. А. Кулигин. – Вологда: ВоГУ, 2017. – 64 с. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171254 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: теоретические основы / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 444 с. – ISBN 978-5-507-45305-4. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/264935 (дата обращения: 26.10.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Кулигин, В. А. Автоматизация производства: учебное пособие / В. А. Кулигин. – Вологда: ВоГУ, 2017. – 64 с. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171254 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Федотов, А. В. Компьютерное управление в производственных системах: учебное пособие для вузов / А. В. Федотов, В. Г. Хомченко. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 620 с. – ISBN 978-5-8114-8065-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171424 (дата обращения: 24.10.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

№	Лицензионное программное обеспечение
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
3. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

Приложение № 6

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ; телевизор PHILIPS 21 RT 1321/66; ксерокопировальный аппарат МФУ XeroxWorkCentre3550. Корпус 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.3.1 Вопросы и задания к зачету с оценкой

1. Основные критерии выбора АСУ.
2. Технологический объект управления и его виды.
3. Информационные системы. Классификации.
4. Информационные технологии. Классификации, история развития.
5. Виды обеспечения информационных систем и технологий.
6. Информационное обеспечение систем управления.
7. Функции автоматизации технологических процессов.
8. История зарождения автоматизации на предприятиях общественного питания.
9. Взаимосвязь автоматизации и информатизации.
10. Системный подход к автоматизации систем управления.
11. Автоматизированные системы управления (АСУ). Понятие.
12. АСУ ТП. Понятие, классификация.
13. Управляющие функции АСУ ТП.
14. Состав АСУ ТП.
15. Требования, предъявляемые к АСУ ТП.
16. САПР.
17. Стандарты автоматизированных (корпоративных) систем управления.
18. Структура корпоративных систем управления.
19. Управление материальными ресурсами склада предприятия
20. Рынок программных продуктов для предприятия общественного питания.
21. Характеристики и модели элементов и систем.
22. Качество процессов управления.
23. Типы регуляторов. Законы регулирования. Определение оптимальных настроек регуляторов. Системы управления дискретными процессами. Логические системы управления.
24. Средства автоматизации и управления.
25. Измерения технологических параметров.
26. Государственная система приборов (ГСП).
27. Элементы метрологии и техники измерений.
28. Точность преобразования информации. Погрешности измерения. Поверка измерительных приборов.
29. Методы и приборы для измерения температуры. Классификация термометров.
30. Вторичные приборы для измерения разности потенциалов. Пирометрические милливольтметры. Потенциометры.
31. Методы и приборы для измерения давления и разряжения. Классификация приборов для измерения давления.
32. Методы и приборы для измерения расхода пара, газа и жидкости. Классификация.
33. Расходомеры переменного уровня. Расходометры скоростного напора.
34. Методы и приборы для измерения уровня.
35. Измерение количества твёрдых и сыпучих материалов. Автоматические весы и дозаторы. Измерение плотности жидкости. Общие положения.
36. Измерение вязкости. Вискозиметры истечения с падающим шариком, ротационные, вибрационные.
37. Измерение влажности. Общие положения. Психометрические влагомеры.
38. Микропроцессоры и микроконтроллеры. Регуляторы. Исполнительные устройства. Вспомогательная аппаратура.
39. Функции и структура АСУТП.
40. Техническое обеспечение АСУТП.
41. Проектирование систем автоматизации

6.3.4 Примерные тесты

Вопрос 1. Автоматизированная система – это

a) система, состоящая из персонала и комплекса средств автоматизации его деятельности, реализующая информационную технологию выполнения установленных функций;

b) совокупность двух или более взаимоувязанных АС, в которой функционирование одной из них зависит от результатов функционирования другой (других) так, что эту совокупность можно рассматривать как единую АС;

c) совокупность действий АС, направленная на достижение определённой цели.

Вопрос 2. Интегрированной автоматизированной системой называют

a) систему, состоящую из персонала и комплекса средств автоматизации его деятельности, реализующую информационную технологию выполнения установленных функций;

b) совокупность двух или более взаимоувязанных АС, в которой функционирование одной из них зависит от результатов функционирования другой (других) так, что эту совокупность можно рассматривать как единую АС;

c) совокупность действий АС, направленная на достижение определённой цели.

Вопрос 3. Функция автоматизированной системы – это

a) совокупность действий АС, направленная на достижение определенной цели;

b) совокупность двух или более взаимоувязанных АС, в которой функционирование одной из них зависит от результатов функционирования другой (других) так, что эту совокупность можно рассматривать как единую АС;

c) система, состоящая из персонала и комплекса средств автоматизации его деятельности, реализующая информационную технологию выполнения установленных функций.

Вопрос 4. Пользователь автоматизированной системы – это

a) лицо, участвующее в функционировании АС или использующее результаты её функционирования;

b) показатель или совокупность показателей, характеризующая степень соответствия технических и экономических характеристик АС современным достижениям науки и техники.

Вопрос 5. Организационное обеспечение автоматизированной системы – это

a) совокупность документов, устанавливающих организационную структуру, права и обязанности пользователей и эксплуатационного персонала АС в условиях функционирования, проверки и обеспечения работоспособности АС;

b) совокупность документов, описывающих технологию функционирования АС, методы выбора и применения пользователями технологических приемов для получения конкретных результатов при функционировании АС;

c) совокупность всех технических средств, используемых при функционировании АС.

Вопрос 6. Техническое обеспечение автоматизированной системы – это

a) совокупность документов, устанавливающих организационную структуру, права и обязанности пользователей и эксплуатационного персонала АС в условиях функционирования, проверки и обеспечения работоспособности АС;

b) совокупность документов, описывающих технологию функционирования АС, методы выбора и применения пользователями технологических приемов для получения конкретных результатов при функционировании АС;

c) совокупность всех технических средств, используемых при функционировании АС.

Вопрос 7. Автоматизированное рабочее место – это

a) программно-технический комплекс АС, предназначенный для автоматизации деятельности определённого вида;

b) часть информационной базы АС, представляющая собой совокупность используемой в АС информации на носителях данных;

c) продукция, представляющая собой совокупность средств вычислительной техники, программного обеспечения и средств создания и заполнения машинной информационной базы при вводе системы в действие достаточных для выполнения одной или более задач АС.

Вопрос 8. Программно-технический комплекс автоматизированной системы – это

a) часть информационной базы АС, представляющая собой совокупность используемой в АС информации на носителях данных;

b) программно-технический комплекс АС, предназначенный для автоматизации деятельности определённого вида;

c) продукция, представляющая собой совокупность средств вычислительной техники, программного обеспечения и средств создания и заполнения машинной информационной базы при вводе системы в действие достаточных для выполнения одной или более задач АС.

Вопрос 9. Эффективность автоматизированной системы – это

a) комплексное свойство двух или более АС, характеризуемое их способностью взаимодействовать при функционировании;

b) свойство АС, характеризуемое степенью достижения целей, поставленных при её создании;

c) мера или характеристика для оценки эффективности АС.

Вопрос 10. Совместимость автоматизированных систем – это

a) комплексное свойство двух или более АС, характеризуемое их способностью взаимодействовать при функционировании;

b) свойство АС, характеризуемое способностью выполнять установленный объём функций в условиях воздействий внешней среды и отказов компонентов системы в заданных пределах

c) способность АС изменяться для сохранения своих эксплуатационных показателей в заданных пределах при изменениях внешней среды.

Вопрос 11. Адаптивность автоматизированной системы – это

a) способность АС изменяться для сохранения своих эксплуатационных показателей в заданных пределах при изменениях внешней среды;

b) комплексное свойство АС сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность АС выполнять свои функции в заданных режимах и условиях эксплуатации;

c) частная совместимость АС, характеризуемая тем, что точность результатов измерений, полученных в одной АС, позволяет использовать их в другой.

Вопрос 12. Живучесть автоматизированной системы – это

a) свойство АС, характеризуемое способностью выполнять установленный объём функций в условиях воздействий внешней среды и отказов компонентов системы в заданных пределах;

b) свойство АС, характеризуемое способностью выполнять свои функции в условиях воздействия помех, в частности от электромагнитных полей;

c) способность АС изменяться для сохранения своих эксплуатационных показателей в заданных пределах при изменениях внешней среды.

Вопрос 13. Помехоустойчивость автоматизированной системы – это

a) свойство АС, характеризуемое способностью выполнять установленный объём функций в условиях воздействий внешней среды и отказов компонентов системы в заданных пределах;

b) свойство АС, характеризуемое способностью выполнять свои функции в условиях воздействия помех, в частности от электромагнитных полей;

c) способность АС изменяться для сохранения своих эксплуатационных показателей в заданных пределах при изменениях внешней среды.

Вопрос 14. Технологический объект управления – это

a) объект управления, включающий технологическое оборудование и реализуемый в нём технологический процесс;

b) система устройств автоматики, автономно реализующая АС управления технологическим процессом функцию управления технологическим объектом управления или его частью, либо функцию контроля за ТОУ или его частью;

c) функция АСУ технологическим процессом, включающая получение информации о состоянии технологического объекта управления, оценку информации, выбор управляющих воздействий и их реализацию.

Вопрос 15. Система локальной автоматики – это

a) функция АСУ технологическим процессом, включающая получение информации о состоянии технологического объекта управления, оценку информации, выбор управляющих воздействий и их реализацию;

b) система устройств автоматики, автономно реализующая АС управления технологическим процессом функцию управления технологическим объектом управления или его частью либо функцию контроля за ТОУ или его частью;

c) объект управления, включающий технологическое оборудование и реализуемый в нём технологический процесс.

Вопрос 16. Управляющая функция автоматизированной системы управления технологическим процессом – это

a) объект управления, включающий технологическое оборудование и реализуемый в нём технологический процесс;

b) система устройств автоматики, автономно реализующая АС управления технологическим процессом функцию управления технологическим объектом управления или его частью либо функцию контроля за ТОУ или его частью;

c) функция АСУ технологическим процессом, включающая получение информации о состоянии технологического объекта управления, оценку информации, выбор управляющих воздействий и их реализацию.

Вопрос 17. Информационная функция автоматизированной системы управления технологическим процессом – это

a) функция АСУ технологическим процессом, включающая получение информации, обработку и передачу информации персоналу АСУТП или во вне системы о состоянии технологического объекта управления или внешней среды;

b) функция АСУ технологическим процессом, включающая сбор и обработку данных о состоянии АСУТП и либо представление этой информации персоналу системы или осуществление управляющих воздействий на соответствующие технические и (или) программные средства АСУТП;

c) функция АСУ технологическим процессом, у которой в любой момент времени функционирования есть результат её выполнения.

Вопрос 18. Вспомогательная функция автоматизированной системы управления технологическим процессом; вспомогательная функция АСУТП – это

a) функция АСУ технологическим процессом, включающая получение информации, обработку и передачу информации персоналу АСУТП или во вне системы о состоянии технологического объекта управления или внешней среды;

b) функция АСУ технологическим процессом, включающая сбор и обработку данных о состоянии АСУТП и либо представление этой информации персоналу системы или осуществление управляющих воздействий на соответствующие технические и (или) программные средства АСУТП;

c) функция АСУ технологическим процессом, у которой в любой момент времени функционирования есть результат её выполнения.

Вопрос 19. Задание на проектирование в САПР представляет собой

a) первичное описание объекта проектирования в заданной форме;

b) описание в заданной форме объекта проектирования или его части, необходимое и достаточное для определения дальнейшего направления проектирования;

c) проектное решение, предназначенное для повторного использования при проектировании.

Вопрос 20. Результатом проектирования в САПР является a) документ, выполненный по заданной форме, в котором представлено одно или несколько проектных решений;

b) проектное решение (совокупность проектных решений), удовлетворяющее заданным требованиям, необходимым для создания объекта проектирования;

c) проектное решение, предназначенное для повторного использования при проектировании.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет экономики и менеджмента

Кафедра менеджмента

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МЕНЕДЖМЕНТ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1.	УК	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Знать: правила работы в команде; общие формы организации деятельности коллектива; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели	
				Уметь: учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды	
				Владеть: навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач	
			УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов	Знать: психологию межличностных отношений в группах разного возраста; теоретические основы и практические аспекты организации командной работы	

			команды	Уметь: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; определять стратегию работы в команде; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.	
				Владеть: навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
			УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	Знать: различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	
				Уметь: анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий	

				Владеть: навыками практического опыта в управлении работой команды при решении задач в профессиональной сфере; распределения ролей в условиях командного взаимодействия с соблюдением установленных норм и правил	
2.	УК	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Знать: основные приемы профессионального и личностного саморазвития; свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	
				Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения; определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго - ,средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	
				Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни; навыками выявления стимулов для саморазвития	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
	Раздел 1 Общие основы менеджмента			
1.	Введение в менеджмент	2	4	10
2.	Природа управления и исторические тенденции ее развития	2	4	10
3.	Функции управления	2	4	10
4.	Методы управления	2	4	10
	Раздел 2 Хозяйственный механизм и технология управления предприятиями АПК			
5.	Рыночные отношения и управление в системе АПК	2	4	10
6.	Управление на предприятиях различных организационно-правовых форм	2	4	10
7.	Управление маркетингом	2	4	10
8.	Внешняя и внутренняя среда предприятия	2	4	10
9.	Государственное управление в системе АПК	2	4	10
	ИТОГО:	18	36	90

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1 Общие основы менеджмента

Цель изучения дисциплины: доведение до студентов основ управления организацией, усвоение ими базисных понятий по менеджменту, методических подходов с тем, чтобы уметь применять их на практике.

Задачи дисциплины: довести до студентов сущность и содержание этапов развития менеджмента; разъяснить содержание основных функций управления; привить обучающимся знания по основным направлениям и закономерностям применения теории менеджмента на практике; помочь студентам освоить умения по проектированию и функционированию организационных структур управления; довести до обучающихся правила и технологию принятия управленческих решений.

Тема 1. Введение в менеджмент

Понятие и сущность менеджмента. Менеджмент как наука управления в условиях рынка. Предмет и методы теории менеджмента.

Практическое занятие 1. Введение в менеджмент. Менеджмент как профессия и как наука. Виды менеджмента. Менеджмент в АПК.

Вопросы для самостоятельной работы: Теории мотивации ученых экономистов конца 19 – начала 20 вв.

Тема 2. Природа управления и исторические тенденции ее развития

Школа научного управления. Административная (классическая) школа управления. Школа управления с позиций психологии и человеческих отношений.

Практическое занятие 2. Формирование науки управления как целостной системы.

Этапы возникновения науки управления. Западные концепции управления.

Вопросы для самостоятельной работы: Школы и концепции управления. Предпосылки их возникновения.

Тема 3. Функции управления

Понятие о функциях управления. Планирование как функция управления предприятием. Организация как функция управления. Мотивация как функция управления. Контроль в системе менеджмента.

Практическое занятие 3. Функции управления. Общие и конкретные функции управления. Применение функций управления на сельскохозяйственном предприятии.

Вопросы для самостоятельной работы: Современные средства и методы коммуникации, их влияние на эффективность работы предприятия.

Тема 4. Методы управления

Понятие о методах управления. Экономические методы управления. Административные методы управления. Социально-психологические методы управления.

Практическое занятие 4. Методы управления. Экономические методы управления.

Административные методы управления. Социально-психологические методы управления.

Вопросы для самостоятельной работы: Критерии оценки эффективности труда менеджера.

Тема 5. Рыночные отношения и управление в системе АПК.

Рыночные отношения: понятие, сравнение с плановой экономикой. Управление в АПК в условиях сочетания рыночных отношений и государственного регулирования. Управление предприятиями в условиях рынка.

Практическое занятие 5. Рыночные отношения и управление в системе АПК.

Рыночные отношения: понятие, сравнение с плановой экономикой. Управление в АПК в условиях сочетания рыночных отношений и государственного регулирования. Управление предприятиями в условиях рынка.

Вопросы для самостоятельной работы: Необходимость планирования деятельности предприятия в условиях рыночной экономики. Кризисы перепроизводства и необходимость планирования бизнес деятельности.

Тема 6. Управление на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Управление государственными предприятиями. Управление на предприятиях с коллективно-долевой формой собственности. Управление в крестьянских (фермерских) хозяйствах и ассоциациях.

Практическое занятие 6. Новые организационно-правовые формы предприятий и управление в них.

Управление государственными унитарными предприятиями. Управление предприятиями основанными на коллективно-долевой форме собственности. Управление индивидуальными частными предприятиями.

Вопросы для самостоятельной работы: Изучить сущность и классификация методов управления организацией. Рассмотреть экономические методы управления организациями питания. Проанализировать организационно-распорядительные методы управления организациями питания. Рассмотреть условия применения социально-психологических методов управления организациями питания.

Тема 7. Управление маркетингом.

Общая схема процесса управления маркетингом. Анализ рыночных возможностей и отбор целевых рынков. Разработка комплекса маркетинга и претворение его в жизнь.

Практическое занятие 7. Реклама в системе маркетинговых коммуникаций. Понятие рекламы, ее виды и функции. Этапы производства рекламы. Средства распространения рекламы. Требования к современной рекламе в России и особенности ее развития.

Вопросы для самостоятельной работы: Достоинства и недостатки различных методов сбора маркетинговой информации.

Тема 8. Внешняя и внутренняя среда предприятия

Влияние факторов внешней среды на управление предприятием. Влияние факторов внутренней среды на управление предприятием. Взаимосвязь факторов и их учет в управлении предприятием.

Практическое занятие 7. Влияние факторов внешней среды на управление предприятием. Влияние факторов внутренней среды на управление предприятием. Взаимосвязь факторов и их учет в управлении предприятием.

Вопросы для самостоятельной работы:

Изучить квалификационную структуру кадров организаций питания. Сформулировать принципы разработки должностных обязанностей. Изучить этапы управления трудовыми ресурсами организации питания.

Тема 9. Государственное управление в системе АПК.

Сущность, необходимость и задачи государственного управления в системе АПК. Хозяйственный механизм и управление в системе АПК. Структура и краткое содержание элементов хозяйственного механизма предприятий.

Практическое занятие 8. Государственное управление в системе АПК. Сущность, необходимость и задачи государственного управления в системе АПК. Хозяйственный механизм и управление в системе АПК. Структура и краткое содержание элементов хозяйственного механизма предприятий

Вопросы для самостоятельной работы: Эффективность управленческих решений. Параметры и признаки для определения эффективности управленческих решений

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Зарецкий, А. Д., Менеджмент : учебник / А. Д. Зарецкий, Т. Е. Иванова. — Москва : КноРус, 2023. - 267 с. - ISBN 978-5-406-11099-7. - URL: https://book.ru/book/947724. — Текст : электронный.
2. Колесников, А. В., Менеджмент : учебник / А. В. Колесников. — Москва : КноРус, 2022. — 501 с. — ISBN 978-5-406-08443-4. — URL: https://book.ru/book/941458. — Текст : электронный.
3. Менеджмент : учебник / В. Г. Антонов, Э. М. Коротков, М. Б. Жернакова [и др.] ; под ред. В. Г. Антонова, Э. М. Короткова, М. Б. Жернаковой. — Москва : КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09815-8. — URL: https://book.ru/book/943861. — Текст : электронный.
4. Масленников, В. В., Менеджмент : учебник / В. В. Масленников, Ю. В. Ляндау, И. А. Калинина. — Москва : КноРус, 2022. — 421 с. — ISBN 978-5-406-09826-4. — URL: https://book.ru/book/943866. — Текст : электронный.
5. Менеджмент : учебное пособие / Н. Ю. Чаусов, Р. Р. Ахметзянов, В. В. Боровикова [и др.]. - Москва : КноРус, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-406-00970-3. — URL: https://book.ru/book/934260. — Текст : электронный.

4.2. Дополнительная литература

6. Астафьева, О. В., Менеджмент : учебное пособие / О. В. Астафьева. — Москва : Русайнс, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-466-02204-9. — URL: https://book.ru/book/947434. — Текст : электронный.
7. Блинов, А. О., Менеджмент. Задания, тесты, кейсы : учебное пособие / А. О. Блинов, Н. В. Угрюмова. — Москва : КноРус, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-406-08744-2. — URL: https://book.ru/book/940664. — Текст : электронный.
8. Малюк, В. И., Менеджмент: деловые ситуации, практические задания, курсовое проектирование. Практикум : учебное пособие / В. И. Малюк. — Москва : КноРус, 2021. — 315 с. — ISBN 978-5-406-05610-3. — URL: https://book.ru/book/937039. — Текст : электронный.
9. Менеджмент : учебник / А. В. Трачук, К. В. Саяпина, О. В. Астафьева [и др.] ; под ред. А. В. Трачука, К. В. Саяпиной. — Москва : КноРус, 2023. — 493 с. — ISBN 978-5-406-11115-4. — URL: https://book.ru/book/947541. — Текст : электронный.
10. Менеджмент : учебник / А. Г. Бездудная, Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова [и др.] ; под ред. А. Г. Бездудной. — Москва : КноРус, 2023. — 254 с. — ISBN 978-5-406-10873-4. — URL: https://book.ru/book/947401. — Текст : электронный.
11. Менеджмент : учебное пособие / О. В. Мамай, А. Г. Волконская, Н. Н. Галенко [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 149 с. — ISBN 978-5-88575-693-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301979.

12. Менеджмент : учебное пособие / составитель Л. Д. Котлярова. — 2-е изд., исправл. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252089.
13. Михалкина, Е. Г., Менеджмент : учебное пособие / Е. Г. Михалкина, Р. Г. Мумладзе. — Москва : Русайнс, 2023. — 170 с. — ISBN 978-5-466-00940-8. — URL: https://book.ru/book/947410. — Текст : электронный.
14. Мумладзе, Р. Г., Менеджмент в агропромышленном комплексе : учебник / Р. Г. Мумладзе. — Москва : КноРус, 2022. — 375 с. — ISBN 978-5-406-09240-8. — URL: https://book.ru/book/942808. — Текст : электронный.
15. Попова, Е. В., Менеджмент. Конспект лекций : учебное пособие / Е. В. Попова. — Москва: Русайнс, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4365-9503-0. — URL: https://book.ru/book/944212. — Текст : электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии). Не предусмотрено.

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Менеджмент как управление в условиях рыночной экономики.
2. Менеджмент как профессия и как наука.
3. Виды менеджмента
4. Эволюция менеджмента.
5. Менеджмент в условиях России.
6. Менеджмент в АПК.
7. Школа научного управления.
8. Административная(классическая) школа управления.
9. Школа управления с позиций психологии и человеческих отношений.
10. Формирование науки управления как целостной системы.
11. Предпосылки и этапы возникновения науки управления.
12. Содержательные теории мотивации.
13. Процессуальные теории мотивации.
14. Западные концепции управления.
15. Понятие о функциях управления.
16. Планирование как функция управления предприятием.
17. Организация как функция управления.
18. Мотивация как функция управления.
19. Контроль как функция управления.
20. Маркетинг как функция управления.
21. Общие и конкретные функции управления.
22. Применение функций управления на сельскохозяйственном предприятии.
23. Понятие о методах управления.
24. Экономические методы управления.
25. Административные методы управления.
26. Социально-психологические методы управления.
27. Управленческие решения и их классификация.
28. Требования предъявляемые к управленческим решениям.
29. Методы принятия управленческих решений.
30. Технология принятия управленческих решений.
31. Влияние факторов внешней среды на управление предприятием.
32. Факторы внешней среды прямого воздействия.
33. Факторы внешней среды косвенного воздействия
34. Влияние факторов внутренней среды на управление предприятием.
35. Взаимосвязь факторов и их учет в управлении предприятием.
36. Рыночные отношения и управление в системе АПК
37. Рыночные отношения и государственное регулирование.
38. Управление предприятиями в условиях рынка.
39. Управление государственными предприятиями.
40. Управление на предприятиях с коллективно-долевой формой собственности.
41. Управление в крестьянских (фермерских) хозяйствах и ассоциациях.
42. Понятие об управлении предпринимательской деятельностью.
43. Типология стилей управления.
44. Требования к управленческому контролю.
45. Управление кадрами на аграрном предприятии.
46. Экономическая оценка эффективности менеджмента.
47. Маркетинг в предпринимательской деятельности.

48. Управление предпринимательской деятельностью в сфере производства, переработки и доведения готовой продукции до потребителя.
49. Управление производством на предприятии.
50. Система управления производством.
51. Стратегические основы управления производством.
52. Оперативное управление производством.
53. Государственное управление в системе АПК.
54. Сущность, необходимость и задачи государственного управления в системе АПК.
55. Хозяйственный механизм и управление в системе АПК.
56. Структура и краткое содержание элементов хозяйственного механизма предприятий.
57. Методологические основы маркетинга.
58. Основные этапы развития науки маркетинга.
59. Особенности развития науки маркетинга в России.
60. Общая схема процесса управления маркетингом.
61. Анализ рыночных возможностей и отбор целевых рынков.
62. Разработка комплекса маркетинга и претворение его в жизнь.
63. Основные факторы внутренней микросреды.
64. Факторы внешней микросреды.
65. Основные факторы макросреды.
66. Ценообразование в маркетинге.
67. Цели и этапы ценообразования.
68. Основные ценовые факторы.
69. Методы ценообразования.
70. Каналы распределения товаров.
71. Основные функции участников канала распределения.
72. Характеристика различных каналов товародвижения.

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Менеджмент - это процесс:
   а) стабилизации экономики предприятия;
   б) организации предпринимательской деятельности;
   в) планирования, организации, мотивации и контроля;
   г) управленческого воздействия;
   д) реорганизации предприятия.
2. Управление современным предприятием эффективно, если:
   а) ориентировано на конкретных потребителей;
   б) осуществляется волевым руководителем;
   в) увязывается с природно-экономическими факторами;
   г) осуществляется без вмешательства государства;
   д) учитывает влияние конкуренции.
3. Между субъектом и объектом управления должна быть:
   а) прямая связь;
   б) односторонняя обратная связь;
   в) прямая и обратная связь;
   г) периодическая связь;
   д) интегральная связь.
4. Тейлор Ф. является основоположником:
   а) классического менеджмента;
   б) научного управления;
   в) науки по управлению предприятием;
   г) теории научной организации управленческого труда;
   д) теории управленческой деятельности.

5. Принципы менеджмента впервые сформулированы:
   а) А.Файолем;
   б) Ф.Тейлором;
   в) А.Маслоу;
   г) П.Друкером;
   д) Г.Фоллетом.
6. Управление с позиций науки о поведении человека относится к теориям:
   а) синтетическим;
   б) классическим;
   в) адаптивным;
   г) бихевиористским;
   д) комплексным.
7. Методы управления могут быть:
   а) экономическими, административно-экономическими, психологическими;
   б) экономико-психологическими, психологическими, административно-организационными;
   в) социально-психологическими, экономическими, административными;
   г) административно-оперативными, психо-аналитическими, экономико-организационными;
   д) организационно-оперативными, экономико-административными, социально-организационными.
8. Административные методы управления реализуются на предприятиях через:
   а) Устав, различные инструкции, приказы;
   б) должностные инструкции, нормативы времени, предупреждающие документы;
   в) указания местных органов самоуправления, приказов министерства, распорядительные инструкции;
   г) устные беседы с подчиненными, письменные выговоры, административную мотивацию;
   д) бухгалтерские документы, планы предприятия, штатные управленческие должности.
9. Административные методы могут быть:
   а) оперативными, распорядительными;
   б) оперативно-распорядительными, организационными;
   в) организационно-оперативными, организационно-приказными;
   г) приказными, оперативно-тактическими;
   д) экономико-административными, административно-инструктивными.
10. Методы управления - это:
   а) административные средства воздействия на работника;
   б) способы и средства экономико-административного воздействия на коллектив;
   в) способы и средства воздействия на объект с целью получения планируемых результатов;
   г) комплексное применение в рамках законов любых средств воздействия на подчиненного;
   д) административно-хозяйственные приемы воздействия на подчиненных.
11. Что не входит в задачи органов государственного управления:
   а) создание благоприятных экономических условий для развития АПК;
   б) целенаправленная техническая политика, развитие науки, внедрение достижений НТП;
   в) построение рациональной структуры управления АПК региона;
   г) организация подготовки кадров для АПК.
12. Рынок – это:
   а) место, куда люди приходят подискутировать;
   б) территория, где можно купить все товары и услуги,

в) механизм, сводящий вместе покупателей и продавцов.

13. Преимуществом плановой экономики не является:
    а) высокая стабильность цен и постепенное повышение уровня оплаты труда;
    б) свобода предпринимательства;
    в) равномерное распределение ресурсов и производственного потенциала по различным регионам;
    г) социальная направленность экономики.
14. К задачам службы маркетинга не относится:
    а) создание конкурентоспособной продукции;
    б) экономическое обоснование технологических новшеств;
    в) проведение гибкой ценовой политики;
    г) организация системы сбыта;
    д) управление продвижением товаров на рынке.
15. К первоначальным мерам по внедрению рыночного управления на аграрном предприятии относятся:
    а) организация учебы по маркетингу;
    б) совершенствование технологических процессов;
    в) повышение роли коммерческой деятельности;
    г) создание информационной базы и компьютеризация маркетинговой деятельности;
    д) включение в штаты специалиста по финансам.
16. В число организационно-правовых форм предприятий не входит:
    а) хозяйственное товарищество;
    б) хозяйственное общество;
    в) акционерно-государственное предприятие;
    г) государственное предприятие;
    д) кооператив.
17. Из перечня выделить некоммерческое предприятие:
    а) товарищество;
    б) производственный кооператив;
    в) акционерное общество;
    г) ассоциация фермерских хозяйств;
    д) государственное предприятие на праве хозяйственного ведения.
18. Высшим органом управления в акционерном обществе является:
    а) совет директоров;
    б) администрация во главе с генеральным директором;
    в) общее собрание акционеров;
    г) правление общества;
    д) наблюдательный совет.
19. Общество с дополнительной ответственностью имеет:
    а) коллегиальное управление;
    б) управление на основе принципа единоначалия;
    в) дополнительный рабочий орган управления;
    г) управление, установленное правлением;
    д) индивидуально-коллективное управление.
20. Кооператив может быть:
    а) производственно-потребительским;
    б) потребительским;
    в) производственным;
    г) акционерно-кооперативным.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет экономики и менеджмента

Кафедра менеджмента

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МАРКЕТИНГ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
2.	ПК	ПК-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	И-2.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Знать: принципы координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности работы предприятия питания	
				Уметь: осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	
				Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности деятельности предприятия питания	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	54
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
I	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА	10	20	30
1.	Тема 1.1. Понятие и сущность маркетинга, его цели, задачи и принципы	2	4	6
2.	Тема 1.2. Предприятие питания -как объект маркетинговой деятельности	2	4	6
3.	Тема 1.3. Система маркетинговых исследований	2	4	6
4.	Тема 1.4. Основы товарной политики	2	4	6
5.	Тема 1.5. Задачи и политика ценообразования	2	4	6
II	РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	8	16	24
6.	Тема 2.1. Товародвижение и торговля	2	4	6
7.	Тема 2.2. Поведение потребителей	2	4	6
8.	Тема 2.3. Рынок и его роль в маркетинге	2	4	6
9.	Тема 2.4. Интернет-маркетинг	2	4	6
	ИТОГО:	18	36	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА

Цель изучения дисциплины «Маркетинг» - приобретение знаний и умений по выявлению, созданию и удовлетворению потребностей, разработке стратегий маркетинга, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления маркетинговой деятельности.

Задачи дисциплины: ознакомление обучающихся с теоретическими основами маркетинга; накопление знаний и умений по формированию навыков применения полученных знаний на практике; приобретение знаний по основным принципам маркетинга; усвоение общих понятий и терминологии маркетинга; формирование навыков разработки программы маркетинга для практической деятельности торговых структур и предприятий общественного питания.

Тема 1.1.Понятие и сущность маркетинга, его цели, задачи и принципы

Возникновение и сущность маркетинга. Концепции маркетинга. Управление маркетингом. Принципы и функции маркетинга.

Вопросы семинарского занятия:

1. Понятие маркетинга.
2. Сущность и подходы к определению маркетинга. Основные понятия маркетинга
3. Концепции маркетинга
4. Эволюция форм и содержания маркетинга.

Вопросы семинарского занятия:

1. Основные функции и подфункции современного маркетинга.
2. Аналитическая функция маркетинга.
3. Производственная функция маркетинга.
4. Сбытовая функция маркетинга.
5. Функция управления и контроля.

Вопросы для самостоятельной работы: Роль и значение функции управления и контроля маркетинга в деятельности предприятий общественного питания. Маркетинг как философия и методология современного предпринимательства. Специфические функции маркетинга. Перспективы развития маркетинга.

Тема 1.2. Предприятие питания - как объект маркетинговой деятельности

Цели, функции и ресурсный потенциал предприятия. Маркетинговая среда предприятия. Маркетинг как сфера деятельности.

Вопросы семинарского занятия:

1. Маркетинговая среда и ее изучение с помощью маркетинговых исследований
2. Структура среды маркетинговой деятельности.
3. Внутриорганизационная среда маркетинга.
4. Отраслевая маркетинговая среда.
5. Макроэкономическая среда маркетинговой деятельности

Вопросы для самостоятельной работы: Место маркетинга в структуре организации и управления предприятием. Ситуационный анализ внутренней деятельности. Маркетинговая среда рынка зарубежных стран. Инструменты маркетингового анализа: PEST-анализ, «Пять сил Портера», SWOT-анализ.

Тема 1.3. Система маркетинговых исследований

Информация в маркетинге и ее источники. Методические основы проведения маркетинговых исследований. Процедура маркетинговых исследований

Вопросы семинарского занятия:

1. Источники и потоки маркетинговой информации.
2. Информационная система управления маркетингом на предприятии.

3. Информационное обеспечение маркетинга: виды информации.
4. Процесс коммуникации в маркетинговой деятельности

Вопросы семинарского занятия:

1. Спрос и его виды.
2. Условия и факторы, определяющие спрос и предложение на рынке товаров и услуг.
3. Виды маркетинга в зависимости от состояния спроса на товары и услуги.

Вопросы для самостоятельной работы: Особенности организации маркетинговых исследований в международном маркетинге. Методические приемы из разных областей знаний (психологии, социологии, экологии, эстетики, дизайна)

Тема 1.4. Основы товарной политики

Понятие товара в маркетинге. Основные виды классификации товаров. Структура товарного ассортимента и товарной номенклатуры.

Вопросы семинарского занятия:

1. Товар в системе маркетинга.
2. Общая характеристика товара.
3. Товарно-знаковая символика товара.
4. Понятие жизненного цикла товара, виды ЖЦТ.
5. Особенности маркетинга по стадиям ЖЦТ, управление ЖЦТ средствами маркетинга.

Решение ситуационных задач.

Вопросы для самостоятельной работы: Источники информации о товаре и их значение при выборе товаров. Факторы, влияющие на совершение покупки и их роль в процессе принятия. Выход нового товара на рынок. Фирменное имя товара. Рыночная атрибутика товара.

Тема 1.5. Задачи и политика ценообразования

Ценообразование на разных типах рынков. Постановка задач и выбор метода ценообразования. Подходы к проблеме ценообразования. Политика снижения или повышения цен.

Вопросы семинарского занятия:

1. Цена и ее роль в маркетинговом комплексе.
2. Процесс установления цены.
3. Ценовые стратегии маркетинга.
4. Методы установления цен.

Вопросы семинарского занятия:

1. Понятие рекламы, ее виды и функции.
2. Этапы производства рекламы.
3. Средства распространения рекламы.
4. Требования к современной рекламе в России и особенности ее развития.

Вопросы для самостоятельной работы: Ценообразование на разных типах рынков. Постановка задач и выбор метода ценообразования. Подходы к проблеме ценообразования. Политика снижения или повышения цен. Психологические методы ценообразования. Рекламная компания. План рекламной компании (определение целей, выбор исполнителей, формирование рекламного бюджета, разработка рекламных тем, выбор средств рекламы, выбор времени рекламы, определение эффективности рекламной компании).

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 2.1. Товародвижение и торговля

Сущность и функции товародвижения и сбыта. Планирование и способы реализации товара. Каналы распределения и посреднические организации. Транспортировка и хранение

Вопросы семинарского занятия:

1. Сбыт в системе маркетинга.
2. Каналы распределения и методы сбыта.

3. Сбытовые маркетинговые системы.

Вопросы для самостоятельной работы: Экономическая роль посредника. Возможные конфликты в каналах распределения, их решения. Логистические подходы в маркетинговой деятельности предприятия. Решения по обработке заказов, созданию запасов готовой продукции, их хранению и транспортировке. Виды рисков в маркетинговой деятельности.

Тема 2.2. Поведение потребителей

Поведение потребителей, принципы и методы его изучения. Классификация потребителей и основные характеристики покупателя. Процесс принятия решения о покупке. Права потребителей

Вопросы семинарского занятия:

1. Поведение потребителей, его основные принципы.
2. Факторы, влияющие на поведение потребителей.
3. Моделирование поведения потребителей.
4. Методы изучения потребителей.
5. Основные права потребителей.

Вопросы для самостоятельной работы: Психологические основы типологизации потребителей. Анализ потребителей конкретной компании (по заданию преподавателя). Анализ методик сегментирования потребителей продукции и услуг. Принципы поведенческой экономики в разделении потребителей на группы и формировании целевого рынка. Психологические типы потребителей. Потребительские сети: сообщества, организованные маркетинговыми фирмами. Теории мотивации.

Тема 2.3. Рынок и его роль в маркетинге

Сущность рынка, цели, функции и принципы. Классификация рынков. Основные принципы сегментирования рынка и рыночная конъюнктура.

Вопросы семинарского занятия:

1. Понятие и структура управления маркетингом.
2. Анализ рыночных возможностей фирмы.
3. Отбор целевых рынков.
4. Разработка комплекса маркетинга.
5. Претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.

Вопросы семинарского занятия:

1. Средства маркетинговых коммуникаций.
2. Модель коммуникации: структура, элементы.
3. Модель планирования коммуникаций.
4. Продвижение продаж и паблик рилейшнз.
5. Прямой маркетинг.

Вопросы для самостоятельной работы: Оценка эффективности маркетинговых коммуникаций. Оценка конъюнктуры и определение емкости рынка. Стратегия и тактика проникновения на международные рынки. Развитие системы личных продаж. Маркетинговый план и бизнес-план. Кадровое обеспечение маркетинговых служб предприятия.

Тема 2.4 Интернет-маркетинг

Основные понятия и категории интернет-маркетинга. Особенности интернет-маркетинга. Маркетинговые исследования в интернете.

Вопросы семинарского занятия:

1. Возможности, сущность и задачи маркетинга в компьютерных сетях.
2. Реклама в интернете.
3. Ценообразование на интернет рынке.
3. Методы Интернет-маркетинга
4. Цифровизация: цифровые технологии, цифровая экономика, цифровой маркетинг.

Вопросы для самостоятельной работы: Маркетинговые исследования в интернете. Коммуникационные стратегии интернет-маркетинга. Сайт компании как площадка коммуникации. Основные цели и задачи международного маркетинга.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Андросова, И. В., Маркетинг в отраслях и сферах деятельности : учебник / И. В. Андросова, Е. С. Симоненко, А. Ю. Анисимов, Е. П. Грабская. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-09854-7. — URL: https://book.ru/book/947059. — Текст : электронный.
2. Беляев, В. И., Маркетинг: основы теории и практики : учебник / В. И. Беляев. — Москва : КноРус, 2023. — 676 с. — ISBN 978-5-406-11078-2. — URL: https://book.ru/book/947719. — Текст : электронный.
3. Маркетинг : учебник / Т. Н. Парамонова, С. А. Калугина, В. М. Комаров [и др.] ; под ред. Т. Н. Парамоновой. — Москва : КноРус, 2022. — 358 с. — ISBN 978-5-406-09978-0. — URL: https://book.ru/book/944585. — Текст : электронный.
4. Синицына, О. Н., Маркетинг : учебное пособие / О. Н. Синицына. — Москва : КноРус, 2024. — 210 с. — ISBN 978-5-406-12466-6. — URL: https://book.ru/book/951722. — Текст : электронный.

Дополнительная литература

5. Бронникова, Т. С., Маркетинг: теория, методика, практика : учебное пособие / Т. С. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-406-11151-2. — URL: https://book.ru/book/948686. — Текст : электронный.
6. Беляев, В. И., Маркетинг (с практикумом) : учебник / В. И. Беляев, М. М. Бутакова, О. Н. Пяткова, ; под ред. В. И. Беляева. — Москва : КноРус, 2023. — 659 с. — ISBN 978-5-406-11778-1. — URL: https://book.ru/book/949669. — Текст : электронный.
7. Ерохин, А. К. Маркетинг : учебно-методическое пособие / А. К. Ерохин. — Владивосток : ВГУЭС, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-9736-0543-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161443. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Камаев, Р. А., Основы агромаркетинга : учебное пособие / Р. А. Камаев. — Москва : Русайнс, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-4365-6716-7. — URL: https://book.ru/book/939977. — Текст : электронный.
9. Кеворков, В. В., Практикум по маркетингу : учебное пособие / В. В. Кеворков, Д. В. Кеворков. — Москва : КноРус, 2021. — 567 с. — ISBN 978-5-406-08134-1. — URL: https://book.ru/book/939149. — Текст : электронный.
10. Игрунова, О. М., Практикум по дисциплине Маркетинговые исследования : учебное пособие / О. М. Игрунова. — Москва : Русайнс, 2023. — 142 с. — ISBN 978-5-466-03101-0. — URL: https://book.ru/book/949683. — Текст : электронный.
11. Маркетинг: Практикум для обучающихся по направлениям бакавлариата / составители О. Н. Бунчиков [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134362. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Маркетинг : практикум : учебное пособие / составители О. Н. Котова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2022. — 141 с. — ISBN 978-5-8353-2891-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/253247. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Парамонова, Т. Н., Маркетинг: активные методы обучения. : учебное пособие / Т. Н. Парамонова, А. О. Блинов, Г. В. Погодина, Е. Н. Шереметьева. — Москва : КноРус, 2022. — 406 с. — ISBN 978-5-406-09514-0. — URL: https://book.ru/book/943170. — Текст : электронный.

14. Сфера услуг: экономика, менеджмент, маркетинг. Практикум : учебное пособие / Д. И. Хлебович, В. Ю. Баганов, О. Н. Баева [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 422 с. — ISBN 978-5-406-08975-0. — URL: https://book.ru/book/941793. — Текст : электронный.
15. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135222. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Юмашева, И. А. Основы маркетинга : учебно-методическое пособие / И. А. Юмашева. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2021. — 329 с. — ISBN 978-5-94047-832-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/246524. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи–систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).
Не предусмотрено.

6.2. Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

1. Социально-экономическая сущность маркетинга. Категории маркетинга.
2. Основные цели и задачи системы маркетинга.
3. Принципы и функции маркетинга.
4. Виды маркетинга: особенности классификации и характеристика
5. Современные концепции маркетинга и их эволюция.
6. Особенности становления маркетинга в России.
7. Понятие и классификация маркетинговой среды фирмы.
8. Основные факторы микросреды функционирования фирмы.
9. Основные факторы макросреды функционирования фирмы.
10. Сущность и значение маркетинговой информации.
11. Классификация маркетинговой информации, ее носители, принципы формирования и сбора.
12. Система маркетинговой информации и ее составляющие.
13. Понятие и необходимость маркетинговых исследований.
14. Основные направления маркетинговых исследований.
15. Цели, задачи и процедуры маркетинговых исследований.
16. Методы маркетингового исследования.
17. Требования к маркетинговым исследованиям.
18. Проблематика рыночного исследования и требования к его проведению.
19. Классификация товарных рынков и рыночная доля.
20. Товарный знак, его роль в современных условиях. Фирменный стиль.
21. Стимулирование сбыта в коммуникационной политике.
22. Рыночная конъюнктура, закономерности ее развития и методы оценки.
23. Понятие, принципы и виды сегментации рынка.
24. Основные принципы сегментирования потребительских рынков.
25. Выбор целевых сегментов рынка.
26. Сегментация рынка и дифференциация товара.
27. Разработка и представление стратегии позиционирования. Инструменты позиционирования.
28. Понятие маркетинговой стратегии.
29. Установление маркетинговых целей.
30. Ассортиментная политика и ее составляющие.
31. Коммуникационная политика и ее составляющие.
32. Цели, задачи и виды планирования.
33. Организационные структуры маркетинга.
34. Виды маркетингового контроля.
35. Виды потребительского спроса.
36. Методы проведения опросов при изучении покупательского спроса.
37. Контроль и организация маркетинговой деятельности.
38. Процесс принятия решения о покупке в потребительской сфере.
39. Процесс покупки в промышленной сфере.
40. Понятие товара и товарной единицы.
41. Классификация товаров.
42. Показатели качества и конкурентоспособности товара.
43. Процесс разработки и внедрения на рынок новых товаров.
44. Концепция жизненного цикла товара. Этапы и виды жизненного цикла товара.

45. Принципы формирования товарной политики.
46. Цена товара в комплексе маркетинга.
47. Ценообразование на разных типах рынков.
48. Факторы, определяющие эффективность ценовой политики.
49. Решения о структуре маркетинговых коммуникаций.
50. Управление и координация интегрированных маркетинговых коммуникаций.
51. Реклама в маркетинге: цели, задачи и функции. Виды рекламы.
52. PR- как средство коммуникационной политики.
53. Мотивация выхода на новый рынок.
54. Разработка программы стимулирования сбыта.
55. Кадровая система маркетинговой службы, требования к специалистам
56. Товародвижение, уровни и каналы товародвижения
57. Исследование конкурентов, понятие конкуренции, конкурентоспособность
58. Интернет-маркетинг.
59. История развития маркетинга в России и за рубежом.
60. Специфика маркетинга в электронной среде.

6.3. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Не существует концепции маркетинговой деятельности, основанной на совершенствовании…
   1) кадровой политики
   2) товара
   3) производства
   4) сбыта
2. Основной принцип социально-этичного маркетинга…
   1) совершенствование качества и потребительских свойств товара
   2) низкие цены - в сочетании с высоким уровнем качества
   3) укрепление благополучия потребителя и общества в целом
   4) максимизация объемов реализации товара
3. Какое сочетание экономических категорий характеризует понятие «комплекс маркетинга»
   1) разработка товара, цена, закупка, реализация
   2) товар, цена, место распределения, стимулирование сбыта
   3) реклама, товар, рынок, фирма
   4) торговый персонал, хранение, складирование, транспортировка
4. При определении места предприятия на рынке маркетолог должен учитывать:
   1) маркетинговую среду предприятия;
   2) производственные возможности и гибкость предприятия;
   3) финансовую мощь предприятия;
   4) все названные факторы.
5. Для эффективной деятельности предприятие должно осуществлять следующие функции:
   1) производственную;
   2) финансовую;
   3) маркетинговую;
   4) кадровую;
   5) все перечисленные.
6. Отбор целевых рынков предполагает:
   1) определение объемов спроса, сегментирование рынка, позиционирование товара на рынке;
   2) сегментирование рынка, маркетинговые исследования, позиционирование товара на рынке;
   3) позиционирование товара на рынке, сегментирование рынка;

7. Разработка комплекса маркетинга включает:
   1) разработка товара, определение цены на товар, методы распространения товаров, продвижение товаров;
   2) определение цены на товар, методы распространения товаров,
   3) разработка товара, определение цены на товар, методы распространения
   4) методы распространения товаров, продвижение товаров;
8. Процесс управления маркетингом включает:
   1) анализ рыночных возможностей, отбор целевых рынков, разработка комплекса маркетинга, осуществление маркетинговых мероприятий ;
   2) планирование и контроль маркетинговых мероприятий ;
   3) отбор целевых рынков, разработка комплекса маркетинга;
   4) разработка комплекса маркетинга, осуществление маркетинговых мероприятий.
9. Конкуренция - это …
   1) наличие на рынке покупателей с разными потребностями
   2) один субъект рынка полностью контролирует рынок
   3) ценовая война между продавцами
   4) соперничество между продавцами
   1) 2.
10. Конкурентоспособность товара - это …
   1) самый высокий в мире уровень качества
   2) способность товара конкурировать на рынке
   3) способность товара конкурировать с аналогичными товарами на рынке
   4) качество выше, чем у конкурентов
11. Устоявшиеся формы бытия человека в мире, находящие выражение в его деятельности, интересах и убеждениях:
   1) мотив
   2) отношение
   3) образ жизни
   4) общественные классы
12. Сегментирование рынка - это …
   1. разделение потребителей на однородные группы в соответствии с их потребностями
   2. определение места своего товара в ряду аналогов
   3. прием классификации товаров
   4. мгновенная реакция производителя на изменение уровня спроса
13. Сегмент рынка - это …
   1. целевой рынок
   2. административная единица рынка
   3. рынок, специализирующийся на определенном виде товаров
   4. группа потребителей, сформированная по определенным критериям
14. Информация, собранная ранее для какой-то цели - это …
   1. анкета
   2. опрос
   3. первичная информация
   4. вторичная информация
15. Слоган - это:
   1) лозунг фирмы
   2) сокращенное название фирмы
   3) музыкальное оформление рекламы
   4) товарный знак фирмы
16. «Брэнд» это…:
   1) уровень известности марки у покупателя
   2) обозначение, присвоенное товару для его отличия от других

3) товарная марка
4) товарная марка, которая вызывает в сознании потребителей стойкие положительные ассоциации, впечатления, связанные с конкретным товаром
5) известная товарная марка

17. Имя, знак, символ или их сочетание, предназначенные для идентификации товаров фирмы…
1) Логотип
2) фирменное имя
3) товарная марка
4) эмблема
5) лейбл

18. Категории знаков, которые не могут быть использованы в качестве товарных и соответственно зарегистрированы…
1) содержащие изображения государственных гербов
2) лаконичные по форме и содержанию
3) не отражающие профиль деятельности фирмы
4) содержащие указание только места и времени изготовления товаров, цены и качества

19. Основные требования к фирменной упаковке…
1) не должна меняться слишком часто
2) должна привлекать внимание
3) ассоциироваться с фирмой – производителем
4) все перечисленное

20. Товарный знак – это…
1) имя фирмы
2) торговая марка
3) зарегистрированная в государственном органе товарная марка
4) торговый образ
5) Логотип
6) сочетание фирменного цвета и эмблемы

21. Собственную сбытовую сеть создают…
1) предприятия с ограниченными финансовыми возможностями
2) крупные предприятия
3) предприятия, не имеющие опыта маркетинговой деятельности
4) финансово сильные предприятия

22. Оптовая торговля – это …
1) продажа товаров крупными партиями
2) продажа товаров без участия посредников
3) продажа товаров для перепродажи или профессионального использования
4) продажа товаров посредникам

23. Розничный торговец продает покупателю товар …
1) для личного или семейного пользования
2) для перепродажи
3) малыми партиями
4) крупными партиями

24. Ценовые стратегии, предполагающие установление низкой цены на новый товар…
1) стратегия «снятия сливок»
2) стратегия «лидера по качеству»
3) стратегия «цены проникновения»
4) стратегия «среднерыночных цен»

25. Верно ли утверждение: «Если реклама не приводит к увеличению спроса на товар, значит она не эффективна»…
1) да
2) нет.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет биотехнологии
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Учебный год 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021, 2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	обязательная часть
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	ОПК-5	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: обеспечение безопасности и качества продукции и услуг Уметь: Составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий Владеть: Способностями организовывать и контролировать производство продукции питания	
		ПК 5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК 5.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: методы и формы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Уметь: осуществлять контроль соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Владеть: методами управления и контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2 Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1	Тема 1. Введение в дисциплину	2	2	8
2	Тема 2. Лекция 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.*	2	2	8
3	Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды.*	2	2	8
4	Тема 4. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий*	2	2	8
5	Тема 5 Профилактика кишечных инфекций	2	2	8
6	Тема 6. Санитарные требования к качеству пищевых продуктов	2	2	8
7	Тема 7. Санитарные требования к безопасности пищевых продуктов	2	2	8
8	Тема 8. Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях	2	2	8
9	Тема 9. Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции.	2	2	8
	Всего часов	18	18	72

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1 Введение в дисциплину Основные цели и задачи курса «Санитария и гигиена питания». Цель изучения дисциплины – формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний для создания комплекса оптимальных условий жизнедеятельности человека, способствующего предотвращению различного рода заболеваний, сохранению и укреплению его здоровья и работоспособности методами профилактики, о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Задачами изучения дисциплины как науки является: изучение влияния факторов внешней среды на здоровье и работоспособность человека, изучение соответствующего комплекса гигиенических норм и оздоровительных мероприятий, направленных на оздоровление внешней среды и устранение вредно действующих факторов; изучение гигиенических нормативов и мероприятий, направленных на повышение сопротивляемости организма к возможным неблагоприятным фактором внешней среды в целях сохранения и улучшения здоровья человека.

Лабораторное занятие: Санитарное обследование предприятия общественного питания. Температурно-влажностный режим в помещениях. Изучение применяемых приборов. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

Задание для самостоятельной работы. Виды моющих средств применяемые в общественном питании

Тема 2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.*

История развития гигиены как науки. Социальная значимость науки и практики в деле обеспечения санитарно эпидемиологического благополучия населения.

Нормативно-правовая база санитарно эпидемиологического надзора на предприятиях общественного питания.

Лабораторное занятие Анализ моющих средств

Задание для самостоятельной работы. Виды моющих средств применяемые в общественном питании

Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды.*

Лабораторное занятие Характеристика дезинфекцирующих средств

Задание для самостоятельной работы. Виды и влияние моющих средств в общественном питании

Тема 4. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий*

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, помещениям. Дезинфекция.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Борьба с грызунами и насекомыми

Личная гигиена персонала и производственный контроль за санитарным состоянием.

Лабораторное занятие Санитарная обработка оборудования, инвентаря

Задание для самостоятельной работы. Роль . санитарной обработки оборудования, инвентаря

Тема 5 Профилактика кишечных инфекций. Понятие об инфекциях. Профилактика пищевых отравлений. Зоонозные инфекции, гельминтозы и их профилактика.
Лабораторное занятие Ознакомление с методами стерилизации
Задание для самостоятельной работы**.** Характеристика стерилизации в общественном питании

Тема 6. Санитарные требования к качеству пищевых продуктов
Санитарные требования к качеству пищевых продуктов. Законодательно-нормативная база.
Лабораторное занятие: Нормы гигиены труда.
Задание для самостоятельной работы. Требования к гигиене труда в общественном питании

Тема 7. Санитарные требования к безопасности пищевых продуктов
Гигиенические требования к безопасности мясо-молочных продуктов.
Гигиенические требования к безопасности яиц, рыбных, зерновых продуктов и хлеба, консервированной и плодоовощной продукции.
Лабораторное занятие Личная гигиена персонала и производственный контроль за санитарным состоянием.
Задание для самостоятельной работы. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов.

Тема 8.Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях
Гигиенические требования к транспортировке, приёму, хранению сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом
Гигиенические требования к кулинарной продукции.
Лабораторное занятие Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
Задание для самостоятельной работы. Виды кишечных инфекций.

Тема 9.Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях
Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях
Гигиенические требования к организации питания пассажиров дальнего следования.
Лабораторное занятие: Пищевая безопасность и основные критерии её оценки
Задание для самостоятельной работы. Роль . санитарной обработки оборудования

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406

2.Санитария и гигиена питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178012

3.Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.Жарнова, В. В. Санитария и гигиена общественного питания: лаб. Практикум : учебные пособия : в 2 частях / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2014 — Часть 1 : Микробиологические загрязнители — 2014. — 48 с. — ISBN 978-985-515-755-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262583

5.Жарнова, В. В. Санитария и гигиена общественного питания : методические рекомендации / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 53 с. — ISBN 978-985-582-133-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262580

4.3 СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).
Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий. Специализированная мебель, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05. Учебный корпус № 8.
Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование и приборы: прибор Кварц-24, прибор ИДК-25М, овоскоп ОБ-220, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр WZ-501, рефрактометр Карат, анализатор молока Клевер-2, pH-метр pH 150 M, фотоэлектрокалориметр КФК-3, печь муфельная СНОЛ, микроскоп стереоскопический, микроскоп Биомед-2М, микроскоп с системой визуализации, сушильный шкаф ШС-80, центрифуга ЦЛ «ОКА», весы аналитические, весы электронные CUW-420, термостат ТС-80, комплект Микон-2, прибор VITATECT, люминоскоп ФИЛИН, водяная баня, прибор для титрования, аквадистиллятор АДЭ-5; доска стационарная, рабочее место преподавателя. Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.
Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6.Оценочные средства

6.1 Перечень вопросов к зачету

1.История развития гигиены как науки.

2.Социальная значимость науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.Влияние факторов внешней среды на здоровье и жизнедеятельность человека.

4.Нормативно-правовая база санитарно эпидемиологического
надзора на предприятиях общественного питания

5.Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, требования к водоснабжению и канализации

6.Гигиенические и эпидемиологические требования к почве, освещению и другим физическим факторам

7.Гигиенические и санитарные требования к участку

8.Гигиенические требования к планировке складских, производственных, торговых и служебно-бытовых помещений
9. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, помещениям.
10.Дезинфекция.
11.Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Борьба с грызунами и насекомыми
12.Личная гигиена персонала и производственный контроль за санитарным состоянием
13.Профилактика кишечных инфекций
14. Понятие об инфекциях
15.Профилактика пищевых отравлений
16.Зоонозные инфекции, гельминтозы и их профилактика
17.Санитарные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
18.Законодательно-нормативная база
19. Гигиенические требования к безопасности мясо-молочных продуктов.
20.Гигиенические требования к безопасности яиц, рыбных, зерновых продуктов и хлеба.
21.Гигиенические требования к безопасности консервированной и плодоовощной продукции.
22.Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции.
23.Гигиенические требования к транспортировке, приёму, хранению сырья и пищевых продуктов
24. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом
25.Гигиенические требования к кулинарной продукции
26.Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях
27. Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях
28.Гигиенические требования к организации питания в лечебных учреждениях и санаториях
29. Гигиенические требования к организации питания пассажиров дальнего следования.

6.2 Тестовые задания для диагностической работы

1.При проведении внепланового контроля помощником специалиста ТУ Роспотребнадзора выявлены нарушения правил продажи детского питания и оформлен документ
1. протокол о временном запрете деятельности
2. протокол об административном правонарушении
3. протокол о приостановлении деятельности
4. верно 1) и 2)

2.Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – это:
1) деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2) разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий
3) проведение санитарно-эпидемиологических расследований, направленных на установление причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых не инфекционных заболеваний

3. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является
1. формой оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
2. формой организации производственного контроля
3. формой управления процессом производства

4. Основные структурные изменения в рационе населения развитых стран, произошедшие за последние 50 – 100 лет
1. существенное увеличение количества жира, моно- и дисахаридов при значительном снижении крахмальных полисахаридов, пищевых волокон, кальция, ряда витаминов
2. существенное увеличение количества ПНЖК, при значительном снижении моно- и дисахаридов, поваренной соли, кальция, ряда витаминов

5.Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции
1. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
2. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
3. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд

6.Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются исходя из
1. мощности объекта
2. профиля объекта
3. класса опасности объекта

7.Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать поточность раздельной обработки продукции
1. до и после тепловой обработки
2. различных сортов мяса
3. различных видов сырых овощей
4. различных видов рыбы и морепродуктов

8.Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является
1. формой оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
2. формой организации производственного контроля
3. формой управления процессом производства

9.Пищевые объекты не могут функционировать при:
1. отсутствии систем кондиционирования воздуха
2. отсутствии холодной или горячей воды
3. отсутствии центрального отопления

10.В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные о
1. прохождении периодических медицинских осмотров и обследований
2. прохождении предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
3. прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

11.Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются
1. критические контрольные точки
2. опасные с позиций травматизма этапы производства
3. начальный и конечный этапы производства

12.Критические контрольные точки (определение)
1. временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства
2. стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора

13.При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции
1. признается потенциально опасной и изымается из оборота
2. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
3. требует немедленного уничтожения или технической утилизации

14. Гигиена питания (определение):
1. наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека
2. наука о принципах организации профилактического питания здорового человека
3. наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека

15.Лабораторное исследование готовых блюд при изучении организационного питания проводится не реже:
1. одного раза в месяц
2. двух раз в месяц
3. еженедельно

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет экономики и менеджмента

Кафедра менеджмента

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки/специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) (*при наличии*)	-
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	не предусмотрена
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	4

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	УК	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: основы поведения экономических агентов, закономерности функционирования рыночной экономики, основные принципы экономического анализа для принятия решений, сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности; понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной политики государства, экономическую динамику и благосостояние индивидов	
				Уметь: критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии личных экономических решений	

				Владеть: навыками грамотно определять финансовые цели в различных областях жизнедеятельности на основе сбора и анализа финансовой информации, навыками критической оценки и степени участия государства экономике	
			ИК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знать: основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, источники возникновения экономических и финансовых рисков, способы управления ими, основные финансовые инструменты и возможности их использования	
				Уметь: оценивать индивидуальные риски, в том числе риски мошенничества, и применять способы управления ими, выбирать инструменты для финансового планирования и достижения финансовых целей, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты, пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой	
				Владеть: принципами и методами личного экономического и финансового анализа и планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, навыками ведения личного бюджета и управления личными финансами, навыками оценивая и управления экономических и финансовых рисков,	

				применяет принципы развития экономики	
2	ОПК	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИК-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Знать: потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.	
				Уметь: оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.	
				Владеть: навыками оценки потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 144, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	18
Практические (лабораторные, др.) занятия	36
Самостоятельная работа	90
Форма промежуточной аттестации	Курсовая работа, экзамен

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1	Предприятия общественного питания: сущность, классификация, тенденции развития	2	2	8
2	Товарооборот предприятий общественного питания и факторы, оказывающие влияние на его величину	2	6	12
3	Оборотные средства предприятий общественного питания	2	6	8
4	Основные средства предприятий общественного питания	2	2	12
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	2	4	12
6	Оплата труда	2	4	8
7	Издержки производства и обращения	2	4	8
8	Результативность деятельности предприятия общественного питания: валовой доход, прибыль, рентабельность	2	6	12
9	Организационная структура управления предприятием общественного питания	2	2	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. Предприятие общественного питания: сущность, классификация, тенденции развития.

Цель дисциплины «Экономика и управление на предприятиях общественного питания»: сформировать у студентов представление о функционировании предприятий общественного питания, как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности их экономики и место в системе общественного воспроизводства. Задачами дисциплины являются: дать студентам

целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов; раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия общественного питания на рынке; научить студентов практическим навыкам по анализу и планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятия общественного питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений. Предмет и метод науки. Классификация предприятий общественного питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий общественного питания.

Практическое занятие 1 (семинар). Предприятие общественного питания: сущность, классификация, тенденции развития.

1. В чем состоит социально-экономическое значение общественного питания
2. Какие функции выполняет общественное питание
3. Что понимается под объектом общественного питания
4. Какова классификация уровней категорий предприятий общественного питания
5. Каковы отличительные особенности каждой категории общественного питания
6. Какие методы и формы обслуживания потребителей используются на предприятиях общественного питания

Самостоятельная работа. Какой спектр услуг могут оказывать предприятия общественного питания. Какие факторы влияют на платежеспособный спрос потребителей. Какова последовательность проведения прогнозирования спроса на продукцию общественного питания. Что понимается под покупательным фондом населения.

Тема 2. Товарооборот предприятий общественного питания и факторы, оказывающие влияние на его величину.

Состав, структура товарооборота предприятий общественного питания. Ценовая политика продвижения продукции на предприятиях общественного питания. Продуктовый баланс. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Практическое занятие 2. Товарооборот предприятий общественного питания и факторы, оказывающие влияние на его величину.

Контрольные вопросы и задания

1. Дайте определение товарооборота. Назовите факторы, влияющие на рост товарооборота.
2. Как можно охарактеризовать продукцию собственного производства. Каковы цель, задачи и методика анализа товарооборота в общественном питании
3. От каких факторов зависят выпуск продукции и товарооборот. Опишите структуру товарооборота.
4. Какой удельный вес приходится на долю обеденной продукции в среднем на предприятиях общественного питания
5. Дайте классификацию продаж, входящих в состав розничного товарооборота предприятия общественного питания.

Решение задач.

Задача 1. Рассчитать среднюю цену одного блюда.
Задача 2. Рассчитать объём реализованной продукции за период.
Задача 3. Определить плановый выпуск блюд за плановый период.
Задача 4. Определить плановый оборот обеденной продукции.
Задача 5. Определить выпуск обеденной продукции в отчётный период.
Задача 6. Определить скорость и продолжительность товарооборота.
Задача 7. Рассчитать потоварный норматив запаса мяса за месяц.

Практическое занятие 3. Специфические особенности открытия и закрытия предпринимательской структуры:

1.Обоснование решения об организации нового производства на действующем предприятии.

2. Определить сумму инвестиций в строительство производственного объекта

3. Рассчитать себестоимость производства, прибыль и цену реализации 1 кг хлеба.

4. Определение эффективности вложенных инвестиций в предпринимательскую деятельность

Практическое занятие 4. Деловая игра «Выбор поставщика методом рейтинговых оценок».

Самостоятельная работа. Рассмотреть классификацию продаж, входящих в состав оптового товарооборота. Привести пример расчёта комплектности блюд. Охарактеризовать основные этапы внутрифирменного планирования. Разобрать основные методы расчета производственной программы предприятий общественного питания. Особенности планирования товарооборота в разрезе типологии предприятий общественного питания. Нормативный подход, обеспечивающий непрерывность деятельности предприятия общественного питания. Рейтинговая оценка поставщика.

Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания.

Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели использования оборотных средств. Анализ оборотных средств (на примере студенческой столовой). Нормирование оборотных средств на предприятии общественного питания.

Практическое занятие 5. Оборотные средства предприятий общественного питания.

Контрольные вопросы и задания

1. Охарактеризуйте сущность оборотных средств.
2. Приведите классификацию оборотных средств предприятия общественного питания.
3. Какие показатели характеризуют движение оборотных средств и их изменение в течение года?
4. Что представляет собой коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
5. С какой целью нормируются оборотные средства?
6. Приведите пример нормируемых и ненормируемых оборотных средств.
7. Что характеризует скорость оборота оборотных средств? Каким образом рассчитывается данный показатель?

Решение задач.

Задача 1. Определить показатели оборачиваемости оборотных средств.

Задача 2. Определить коэффициент оборачиваемости, среднюю продолжительность оборота (в днях).

Задача 3. Определить коэффициент оборачиваемости и продолжительность одного оборота.

Задача 4. Определить средний остаток оборотных средств в отчётном году и его изменение по сравнению с предыдущим годом.

Практическое занятие 6, 7. Определение условий устойчивого развития предпринимательской деятельности

1. Определение зон убыточной и прибыльной работы развивающегося предприятия общественного питания

2. Обоснование выбора варианта реализации сельскохозяйственной продукции

3.Расчет затрат на перевозку автотранспортом и цены перевозки 1 т груза

4.Методика определения рыночной равновесной цены на готовую продукцию

Самостоятельная работа. Приведите показатели оборотных средств на примере предприятия общественного питания. Какие мероприятия можно провести с целью

совершенствования политики управления оборотными средствами на предприятии общественного питания. Назовите источники пополнения оборотных средств.

Тема 4. Основные средства предприятий общественного питания.

Состав и структура основных средств предприятий общественного питания. Показатели оценки состояния основных средств. Показатели использования основных средств. Капитальные вложения. Их сущность, принципы, источники, показатели их эффективности.

Практическое занятие 8. Основные средства предприятий общественного питания.

Контрольные вопросы и задания

1. Укажите классификацию основных средств по их роли в производственном процессе. Приведите пример.
2. Как классифицируются основные средства предприятий общественного питания по функциональному назначению (в процессах производства и реализации). Приведите пример.
3. Как классифицируются основные средства предприятий общественного питания по способу участия в процессах производства и реализации? Приведите пример.
4. Каким образом классифицируются основные средства по принадлежности и формам собственности.
5. Какова последовательность проведения анализа состояния и развития материально-технической базы общепита.
6. Каким образом проводится оценка состояния основных средств предприятий общественного питания (оценка по видам стоимости).

Решение задач.

Задача 1. Рассчитать коэффициент обновления основных средств.

Задача 2. Рассчитать коэффициенты физического износа и коэффициент годности основных средств.

Задача 3. Рассчитать фондоотдачу и фондоемкость.

Задача 4. Рассчитать показатель фондооснащенности.

Задача 5. Рассчитать показатели фондовооруженности и удельный вес активной части основных средств.

Задача 6. Рассчитать коэффициент эффективности использования капитальных вложений и срок окупаемости капитальных вложений.

Самостоятельная работа. Какие коэффициенты указывают на степень обновления и износа основных средств. Каковы общие показатели эффективности использования материально-технической базы общепита. Каким образом проводится анализ основных средств предприятий общественного питания (структура, движение, использование производственной мощности). Каковы сущность, значение и источники финансирования капитальных вложений. Приведите показатели эффективности использования капитальных вложений.

Тема 5. Трудовые ресурсы и производительность труда.

Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. эффективность и производительность труда. Анализ производительности труда. Анализ трудовых ресурсов предприятия питания. Планирование численности работников.

Практическое занятие 9. Трудовые ресурсы и производительность труда.

Контрольные вопросы и задания

1. Охарактеризуйте трудовые ресурсы.
2. Какими показателями характеризуется цена рабочей силы на рынке труда?
3. Какие факторы влияют на формирование кадрового состава предприятия?
4. По каким признакам классифицируются кадры предприятий общепита?

5. Дайте классификацию трудовых ресурсов по выполняемым функциям, по характеру участия в деятельности предприятия.
6. Назовите систему показателей эффективности и производительности труда.
7. Какие факторы влияют на рост производительности труда и как они группируются.

Решение задач.

Задача 1. Рассчитать коэффициенты: по приему и увольнению; общего оборота рабочей силы.

Задача 2. Рассчитать коэффициенты: использования календарного фонда; долю потери рабочего времени.

Задача 3. Рассчитать количество штатных единиц официантов.

Практическое занятие 10. Определение риска повышения цены на продукцию (решение кейс-задач).

Самостоятельная работа. Что понимают под резервами роста производительности труда. Каким образом и по каким показателям проводится анализ производительности труда. Каким образом и по каким показателям проводится анализ численности работников. В чем заключается сущность планирования численности работников и производительности труда. Каким образом рассчитывается условный товарооборот с учетом коэффициентов трудоемкости розничного товарооборота продуктов собственного производства (ПСП), оптового ПСП, реализации покупных товаров.

Тема 6. Оплата труда.

Теоретический аспект оплаты труда. Обоснование реформирования оплаты труда на современном этапе. Формы и системы оплаты труда. Анализ и планирование фонда заработной платы.

Практическое занятие 11. Оплата труда.

Контрольные вопросы и задания

1. Какие факторы влияют на уровень оплаты труда работников предприятия общественного питания.
2. Какова роль доплат и надбавок в организации заработной платы в общепите.
3. Какие формы и системы заработной платы применяются в общепите. Каковы их особенности.
4. Каков алгоритм организации оплаты труда на предприятии общественного питания.
5. Какие элементы заработной платы лежат в основе ее структуры.

Решение задач.

Задача 1. Рассчитать уровень фонда заработной платы.

Задача 2. Рассчитать размер среднемесячной заработной платы.

Задача 3. Рассчитать основной и дополнительный фонды заработной платы.

Задача 4. Рассчитать оптимальный размер фонда заработной платы.

Практическое занятие 12. Решение экономических кроссвордов.

Самостоятельная работа. Какие элементы включаются в состав заработной платы за выполненную работу и отработанное время. Какие элементы включаются в состав поощрительных выплат и выплат социального характера. Что характеризует уровень фонда заработной платы и каким образом он рассчитывается. Какими показателями измеряется эффективность использования фонда заработной платы. В чем заключается особенность оплаты труда по контракту.

Тема 7. Издержки производства и обращения.

Понятие, классификация издержек производства и обращения. особенность формирования и управления издержками производства и обращения на предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения в общепите.

Практическое занятие 13. Издержки производства и обращения.

Контрольные вопросы и задания

1. В чем проявляется сущность издержек обращения и производства предприятия общепита?
2. По каким признакам классифицируются издержки обращения и производства? Что понимается под издержками «упущенных возможностей»?
3. Какие издержки относят к издержкам обращения и производства? Приведите пример.
4. В чем состоит смысл группировки затрат по элементам?
5. Какие издержки в общественном питании относят к условно- постоянным и к условно-переменным?
6. Каковы особенности анализа условно-переменных и условно- постоянных издержек обращения?

Практическое занятие 14. Определение безубыточной деятельности производства

1.Расчет маржинального дохода и коэффициента покрытия

2.Определить эффект производственного рычага

Самостоятельная работа. Какие особенности имеют издержки предприятий общественного питания. Какие факторы оказывают влияние на сумму и уровень издержек обращения и производства. Как влияет объем товарооборота на изменение уровня издержек общепита. Какие задачи требуется решить предприятиям в процессе анализа издержек обращения.

Тема 8. Результативность деятельности предприятий общественного питания: валовой доход, прибыль, рентабельность.

Валовой доход. Его сущность и особенность формирования. определение валового дохода. Прибыль предприятия. Её понятие, формирование и виды. Распределение прибыли. Рентабельность. Её сущность, показатели и влияние факторов. Методика планирования прибыли.

Практическое занятие 15. Результативность деятельности предприятий общественного питания: валовой доход, прибыль, рентабельность.

Контрольные вопросы и задания

1. Какова сущность валового дохода, его значение и источники формирования в общественном питании.
2. Каким образом рассчитывается валовой доход.
3. Какие факторы оказывают влияние на изменение уровня валового дохода.
4. Каковы состав и структура торговой наценки.
5. Определите внутренние и внешние границы формирования торговой наценки на предприятии общественного питания.
6. Какие факторы внешнего воздействия влияют на формирование уровня торговых наценок и каков механизм их действия.
7. Какова система внутренних факторов, определяющих уровень торговых наценок.
8. Назовите наиболее распространенные методы прогнозирования валового дохода и планирования прибыли.
9. Приведите расчет валового дохода методами: прямого расчета, расчетно-аналитическим и экономико-статистическим.
10. Назовите исходные предпосылки для разработки прогноза валового дохода.

Решение задач.

Задача 1. Определить прибыль и рентабельность продаж.

Задача 2. Определить балансовую прибыль.

Задача 3. Рассчитать рентабельность продукции.

Задача 4. Рассчитать рентабельность вложенного капитала.

Задача 5. Определить порог рентабельности.

Практическое занятие 16. Обоснование предпринимательских решений при проведении коммерческих сделок

1. Расчет денежной выручки и прибыли от коммерческой сделки
2. Рассчитать прибыль от изменения объемов продаж

Практическое занятие 17. Деловая игра «Определение конкурентоспособности продукции на основании бальных оценок её свойств (ценообразование).

Самостоятельная работа. Как формируется прибыль на предприятиях общественного питания и какие ее виды. Сущность рентабельности. Факторы, влияющие на формирование прибыли и рентабельности. Что понимается под эффективностью общественного питания. Какие показатели можно использовать для оценки эффективности работы предприятия общепита.

Тема 9. Организационная структура управления предприятием общественного питания.

Управление предприятием общественного питания. Управляющее звено предприятия общественного питания. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала.

Практическое занятие 18 (семинар). Организационная структура управления предприятием общественного питания.

1. Особенности управления предприятием питания
2. Классификация персонала
3. Права и обязанности персонала
4. Схема структуры организации предприятия общественного питания

Самостоятельная работа. Основные особенности менеджмента ресторанов, кафе, столовых. Основные характеристики и требования к персоналу предприятий общественного питания. Хостес, вимелье, сильмельер – новые профессии в российском ресторанном бизнесе: характеристика, основные функции и требования. Характеристика и требования к основному административному персоналу предприятий общественного питания. Характеристика и требования к производственному персоналу предприятий общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Попов, В. Г. Экономика и организация работы предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Г. Попов. - Тюмень : ТюмГНГУ, 2012. - 120 с. - ISBN 978-5-9961-0613-4. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/38890. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. — Красноярск : СФУ, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/181616. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. - 166 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/137704. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Пустынникова, Е. В., Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Е. В. Пустынникова. — Москва : КноРус, 2024. - 231 с. - ISBN 978-5-406-12143-6. - URL: https://book.ru/book/950665. - Текст : электронный.

5. Управление рисками и страхованием на предприятиях общественного питания : учебник / А. А. Цыганов, И. В. Горбатов, Ю. В. Грызенкова [и др.] ; под ред. А. А. Цыганова. - Москва : КноРус, 2023. - 237 с. - ISBN 978-5-406-10995-3. - URL: https://book.ru/book/947639. - Текст : электронный.

4.2. Дополнительная литература

1. Акчурина, А. М., Планирование и организация производства : учебное пособие / А. М. Акчурина. - Москва : Русайнс, 2018. - 176 с. - ISBN 978-5-4365-2524-2. - URL: https://book.ru/book/929633. - Текст : электронный.
2. Кузьмицкая, А. А. Экономика предприятий общественного питания : методические указания / А. А. Кузьмицкая. - Брянск : Брянский ГАУ, 2019. - 58 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/172005. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. - Оренбург : ОГУ, 2019. - 97 с. - ISBN 978-5-7410-2257-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/159933. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие /А. Д. Тошев. -Челябинск : ЮУрГУ, 2019. - 87 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№	Наименование лицензионного продукта
1	Microsoft Windows 7 Pro
2	Office 2007 Standard
3	Moodle 3.8
4	Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска

настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 12. (факультет биотехнологии).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Учебный корпус № 6. Библиотека.

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор – сплит-система GREE; книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6. Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ.

1. Технико-экономическое обоснование строительства ресторана высшей категории.
2. Технико-экономическое обоснование строительства ресторана первой категории.
3. Технико-экономическое обоснование строительства ресторана.
4. Технико-экономическое обоснование строительства кафе (различных категорий).
5. Технико-экономическое обоснование строительства бистро.
6. Технико-экономическое обоснование строительства столовой.
7. Технико-экономическое обоснование строительства ресторана на железнодорожном вокзале (аэропорте, автовокзале, санатории и т.п.)
8. Технико-экономическое обоснование открытия столовой в действующем заведении (школе, вузе, аэропорте, автовокзале, санатории и т.п.)
9. Технико-экономическое обоснование строительства кафе в действующем заведении (школе, вузе, аэропорте, автовокзале, санатории и т.п.)
10. Технико-экономическое обоснование открытия кофейни (бистро) на колесах.
11. Технико-экономическое обоснование строительства ресторана при гостиницах (санаториях, домах отдыха, курортах и т.п.)

6.2 Перечень вопросов к экзамену.

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
3. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий общественного питания
4. Состав и структура товарооборота предприятий общественного питания
5. Ценовая политика продвижения продукции на предприятиях общественного питания
6. Продуктовый баланс
7. Понятие и классификация основных фондов
8. Оценка основных фондов
9. Износ и амортизация основных фондов
10. Формы воспроизводства основных фондов
11. Показатели использования основных фондов
12. Сущность капитальных вложений, их источники
13. Показатели эффективности использования капитальных вложений

14. Сущность оборотных средств
15. Состав и структура оборотных средств
16. Факторы, влияющие на величину оборотных средств
17. Оценка использования и пути экономии элементов оборотных фондов предприятия
18. Показатели использования оборотных средств
19. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств
20. Источники образования оборотных средств
21. Нормирование оборотных средств на предприятии общественного питания
22. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений
23. Эффективность и производительность труда
24. Кадры предприятия
25. Структура кадров предприятия
26. Профессионально-квалификационный состав кадров предприятия
27. Обоснование реформирования оплаты труда на современном этапе
28. Основные положения оплаты труда
29. Нормирование и оплата труда
30. Формы оплаты труда
31. Системы оплаты труда
32. Бестарифная система оплаты труда
33. Планирование фонда заработной платы
34. Понятие, классификация издержек производства и обращения
35. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения в общепите
36. Экономическая сущность понятия себестоимость продукции
37. Классификация затрат на производство и реализацию продукции предприятия
38. Факторы снижения себестоимости
39. Сущность валового дохода
40. Особенности формирования валового дохода
41. Методы определения валового дохода
42. Понятие прибыли предприятия и её формирование
43. Функции прибыли
44. Виды прибыли
45. Распределение прибыли
46. Сущность рентабельности и её показатели
47. Влияние факторов на рост рентабельности
48. Методы оптимизации прибыли
49. Управление предприятием общественного питания
50. Управляющее звено предприятия общественного питания
51. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала
52. Основные функции управления предприятием общественного питания

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Основной целью своей деятельности коммерческие организации имеют:
1) выполнение договорных обязательств перед государством
2) обеспечение планового объема выпускаемой продукции
3) создание новых рабочих мест
4) повышение эффективности использования основных средств
5) извлечение прибыли

2. В условиях командно-административной экономики существовало два типа предприятий:
1) коммерческие и некоммерческие
2) специализированные и неспециализированные

3) производственные и непроизводственные
4) государственные и кооперативно-колхозные
5) основные и дополнительные
3. Коммерческие предприятия в соответствии с их организационно-правовыми формами можно классифицировать по нескольким признакам:
1) хозяйственные товарищества и общества, личные индивидуальные предприятия, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия
2) по видам производимых товаров и услуг
3) по приоритетным направлениям деятельности
4) по степени эффективности производства
5) по региональной принадлежности
4. Рабочая сила – это:
1) трудоспособное население
2) женщины и мужчины до 60 лет
3) совокупность занятых и безработных
4) женщины – до 60 лет, а мужчины – до 65 лет
5) мужчины и женщины, получающие пособия по безработице
5. Рабочее место это:
1) вся территория предприятия
2) вся территория цеха
3) зона нахождения работника
4) зона нахождения работника и средств его труда
5) зона нахождения средств труда
6. К кадрам предприятия относятся …
1) весь личный состав организации, работающий по найму
2) основные, временные и сезонные квалифицированные работники
3) штатный состав квалифицированных работников
4) штатные и нештатные квалифицированные сотрудники
5) практиканты
7. К качественным показателям, характеризующим персонал фирмы, относится
1) квалификация работников
2) текучесть кадров
3) среднесписочная численность работников
4) явочная численность работников
5) стаж работы
8. Понятие «производительность труда» включает:
1) затраты общественно-необходимого труда на единицу продукции
2) затраты живого труда на единицу продукции
3) производительную силу труда, т. е. способность конкретного труда за единицу рабочего времени создавать определенную потребительную стоимость
4) меру количества затраченного труда
5) затраты овеществленного труда
9. Объем продукции, произведенной одним работником предприятия за единицу времени, называется …
1) выработкой
2) трудоемкостью
3) коэффициентом оборачиваемости
4) коэффициентом замещения
5) фондоотдачей

10. Мотивация труда представляет собой процесс …
1) обеспечения прогрессивной системы оплаты труда, учитывающая квалификацию и сложность работы
2) обеспечения зависимости между стажем работы сотрудников и их зарплатой
3) побуждения работников к достижению целей организации путем учета их личных интересов и приведения их в соответствие с целями организации
4) передачи полномочий от вышестоящих работников на более низкий уровень
5) увеличения продолжительности рабочего времени
11. Формула расчета производительности труда – это:
1) отношение фонда оплаты труда к затратам труда
2) отношение средней заработной платы к численности работающих на предприятии
3) выработка на одного работающего
4) объем произведенной продукции на фонд оплаты труда работников
5) размер прибыли на численность работников
12. Тарифная система оплаты труда рабочих включает:
1) тарифные ставки, тарифные сетки
2) тарифные ставки, тарифные сетки, тарифно-квалификационный справочник, районный справочник
3) тарифные ставки, должностные оклады, тарифные сетки
4) должностные оклады, районный справочник
5) должностные оклады, районные справочники
13. Оплата труда в соответствии с количеством отработанного времени – это:
1) сдельная оплата труда (простая неограниченная)
2) сдельно-премиальная оплата труда
3) сдельно-прогрессивная оплата труда
4) повременная оплата труда
5) аккордная оплата труда
14. Оплата труда в соответствии с выполненным объемом работ – это:
1) сдельная оплата труда
2) простая повременная оплата труда
3) повременно-премиальная оплата труда
4) аккордная оплата труда
5) аккордно-премиальная оплата труда
15. Сдельная оплата труда начисляется:
1) за отработанное время
2) за количество выработанной продукции
3) за повышение квалификационного уровня
4) за перевыполнение установленных показателей
5) за повышение качества выполненных работ
16. В системе оплаты труда сдельная расценка определяет …
1) тарифный фонд оплаты труда
2) абсолютный размер оплаты труда за единицу времени (час, день, месяц)
3) размер оплаты за труд сверх установленной нормы
4) размер оплаты за единицу изготовленной продукции (выполненной работы)
5) продолжительность рабочего дня
17.При сдельной системе оплаты труда, тарифный фонд заработной платы определяется:
1) тарифной ставкой, отработанным работниками временем и премиальными
2) сдельной расценкой и отработанным работниками временем
3) сдельной расценкой и объемом выполненных работ
4) сдельной расценкой и тарифной ставкой

5) премиальными выплатами
18. При повременной системе оплаты труда, фонд заработной платы рассчитывается
1) тарифной ставкой, отработанным работниками временем и премиальными
2) сдельной расценкой и объемом выполненных работ
3) сдельной расценкой и тарифной ставкой
4) сдельной расценкой и отработанным работниками временем
5) премиальными выплатами
19. Какие методы применяются для расчета планового фонда оплаты
1) комплексный
2) метод прямого счета
3) линейный
4) социальный
5) функциональный
20. В зависимости от отраслевого признака основные фонды подразделяются на следующие:
1) промышленности, торговли и т. п.
2) специализированные
3) активные и пассивные
4) находящиеся на консервации
5) находящиеся в запасе
21. Для оценки основных фондов предприятия используются единицы измерения:
1) натуральные
2) стоимостные
3) натуральные и стоимостные
4) линейные
5) условные
22. Основные фонды при зачислении на баланс предприятия в результате приобретения, строительства оцениваются:
1) по восстановительной стоимости
2) по полной первоначальной стоимости
3) по остаточной стоимости
4) по ликвидационной стоимости
5) по комплексной стоимости
23. Основные фонды предприятия в зависимости от специфических особенностей участия их в производственном процессе подразделяют на виды:
1) активные и пассивные
2) производственного и непроизводственного назначения
3) длительного пользования
4) отраслевые и межотраслевые
5) материальные и нематериальные
24. По степени использования основные фонды подразделяются на находящиеся:
1) в запасе, эксплуатации, реконструкции, консервации
2) в оперативном управлении
3) на праве собственности
4) в аренде
5) в долевом использовании.
25. К активной части основных фондов относят:
1) здания и сооружения
2) сырье и основные материалы
3) рабочее оборудование
4) амортизационные отчисления

5) запасные части и агрегаты
26. К производственным основным фондам относятся
1) средства, которые не принимают непосредственного участия в производственной деятельности
2) объекты культурно-бытового назначения
3) основные средства, которые непосредственно участвуют в производственной деятельности
4) производственные запасы сырья
5) объекты социального назначения
27. К непроизводственным основным фондам относятся
1) основные средства, которые непосредственно участвуют в производственной деятельности
2) здания и сооружения производственных цехов
3) заводская столовая
4) производственные запасы сырья и материалов
5) производственные запасы сырья
28. Интенсивное использование основных фондов означает.....
1) увеличение времени работы действующего оборудования
2) снижение удельного веса неустановленного оборудования в составе всего оборудования
3) увеличение степени загрузки оборудования в единицу времени
4) сокращение целодневных простоев оборудования
5) увеличение обеденных перерывов
29. К основным показателям обеспеченности производства энергетическими ресурсами относятся:
1) ресурсоемкость
2) кредитоспособность;
3) энергообеспеченность, энерговооруженность, электрообеспеченность и электровооруженность
4) фондовооруженность труда, фондооснащенность производства
5) механовооруженность труда
30. К показателям эффективности использования основных фондов можно отнести:
1) коэффициент износа
2) затраты на 1 руб. товарной продукции
3) фондоотдачу
4) коэффициент годности
5) сумму амортизационных отчислений
31. Фондоотдача основных производственных фондов предприятия определяется:
1) отношением стоимости объема произведенной продукции к среднегодовой стоимости основных производственных фондов
2) отношением капитальных вложений к полученному доходу
3) отношением прибыли к себестоимости продукции
4) отношением стоимости оборотных средств к стоимости реализованной продукции
5) отношением прибыли к стоимости основных производственных фондов
32. Последовательное прохождение фондами всех стадий и превращение их из одной формы в другую означает
1) оборот
2) цикл
3) кругооборот
4) период

5) промежуток
33. Фондоотдача – это показатель эффективности использования:
1) оборотных средств
2) трудовых ресурсов
3) основных фондов
4) финансовых ресурсов
5) амортизационных отчислений
34. Показатель фондоотдачи характеризует:
1) размер объема продукции, приходящийся на 1 руб. основных фондов
2) уровень технической оснащенности труда
3) удельные затраты основных фондов на 1 руб. реализованной продукции
4) количество оборотов оборотных средств
5) эффективность использования трудовых ресурсов
35. Рентабельность производственных фондов определяется:
1) отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции
2) отношением прибыли к выручке от реализации
3) отношением прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств
4) отношением прибыли к годовым затратам труда
5) отношением валового дохода к сумме основных средств и оборотных фондов
36. Оборотные средства предприятия – это:
1) амортизационные отчисления
2) сырье и основные материалы
3) здания, сооружения, оборудование
4) инженерно-строительные объекты
5) транспортные средства
37. К показателям эффективности использования оборотных средств относят:
1) фондорентабельность
2) производительность труда
3) оборачиваемость оборотных средств
4) фондооснащенность производства
5) затраты на 1 рубль товарной продукции
38. Норматив оборотных средств характеризует …
1) минимальный размер запасов товарно-материальных ценностей обеспечивающих эффективную работу предприятия
2) абсолютный показатель запасов товарно-материальных ценностей в стоимостном выражении
3) относительный показатель, установленный в днях запаса
4) относительный показатель, установленный в процентах к определенной базе (товарной продукции, объему основных фондов)
5) соотношение основных и оборотных средств
39. К себестоимости продукции предприятия относятся:
1) текущие затраты на производство
2) капитальные затраты
3) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции
4) затраты на сырье, материалы и заработную плату
5) затраты на заработную плату и прибыль предприятия
40. Производственная себестоимость продукции включает затраты:
1) цеха – на производство данного вида продукции
2) на цеховую себестоимость и общезаводские расходы

3) на производство и сбыт продукции
4) на технологические цели
5) на реализацию продукции
41. Полная (коммерческая) себестоимость продукции включает затраты:
1) на производство и сбыт продукции (коммерческие расходы)
2) на цеховую себестоимость
3) на производственную себестоимость
4) на предприятия на управление производством
5) на реализацию продукции
42. Прибыль предприятия – это:
1) разность между выручкой от реализации продукции и ее себестоимостью
2) разность между стоимостью ресурсов и затратами на заработную плату
3) разность между стоимостью валовой продукции и материальными затратами
4) чистый доход предприятия и сумма затрат на заработную плату
5) разность между стоимостью валовой продукции и затратами на заработную плату
43. В каком случае торгово-посредническая фирма имеет прибыль от реализации
1) реализованные торговые надбавки превышают издержки обращения
2) доходы от реализации равны издержкам обращения
3) издержки обращения превышают доходы от реализации
4) реализованные торговые надбавки равным издержкам обращения
5) не начисляет торговые надбавки
44. Рентабельность собственного капитала определяют как отношение:
1) чистой прибыли к среднегодовой стоимости собственного капитала
2) валовой (чистой) прибыли от реализации продукции к себестоимости реализованной продукции
3) валовой (чистой) продукции к среднегодовому итогу баланса
4) валовой прибыли к среднегодовой стоимости потребленных ресурсов
5) чистой прибыли к фонду оплаты труда
45. Основным источником дохода торгового предприятия являются….
1) внереализационные доходы
2) амортизационные отчисления
3) целевые поступления.
4) торговые надбавки
5) субсидии
46. Инвестиции – это:
1) вложение средств с целью сохранения и увеличения капитала, получения дохода
2) вложение средств в окружающую среду
3) вложение средств в повышение культуры труда
4) отчисления на поддержание оборудования в рабочем состоянии
5) отчисления в фонд потребления
47. Различаются следующие типы организационных структур управления…
1) единичные, серийные, массовые
2) линейные, функциональные, дивизиональные, адаптивные
3) производственные, сбытовые, аналитические, комплексные
4) предметные, технологические, смешанные
5) специализированные
48. Какие типы организационных структур управления применяются на малых предприятиях
1) адаптивные
2) функциональные

3) дивизиональные
4) линейные
5) матричные
49. Главная задача управления персоналом…
1) обеспечение объема работ для достижения планируемой производительности труда на фирме
2) создание условий для реализации потенциала каждого работника и определение инструмента воздействия на него в целях реализации задач фирмы
3) создание фонда оплаты труда в размере, обеспечивающем каждому работнику среднюю заработную плату в данной отрасли хозяйствования
4) обеспечение опережающих темпов роста средней заработной платы на фирме чем выработка персонала
5) повышение заработной платы руководству
50. Какие методы управления персоналом используются на фирме
1) только социально-психологические
2) опытно-статистические
3) административные, экономические и социально-психологические
4) только административные
5) метод прямого воздействия.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет экономики и менеджмента

Кафедра менеджмента

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование специальности	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Специализация	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2021
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022,2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2021,2022
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	_
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190304-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Факультативная дисциплина
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ - 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.4 Анализирует ресурсы и возможности, формирует круг задач в рамках поставленной цели	Знает структуру ресурсов, способы их оценки, постановку задач в контексте реализуемых целей.	
				Умеет выбрать оптимальные способы решения задач для достижения поставленной цели.	
				Владеет навыками по выявлению возможностей рационального использования ресурсов.	
			УК-2.5 Использует альтернативные подходы при выборе и принятии сложных управленческих решений	Знает факторы, оказывающие влияние на качество принятия управленческих решений.	
				Умеет осуществлять сбор информационных материалов, необходимых для принятия сложных управленческих решений.	
				Владеет навыками командной работы для принятия сложных управленческих решений.	
			УК-2.6 Организует контроль за реализацией принятых решений по мере достижения поставленных целей	Знает виды контроля, применяемые в процессе реализации принятых решений.	
				Умеет вносить необходимые коррективы по мере достижения поставленных целей.	
				Владеет навыками контроля, позволяющими максимально эффективно использовать ресурсы организации.	
2	Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды	УК-3.6 Организует работу коллектива толерантно	Знает о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или	

		вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	иных социальных общностей	
				Умеет организовать работу коллектива с учетом социальных, этнических, конфессиональных, культурных особенностей представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия	
				Владеет навыками организации работы коллектива с учетом этических норм, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	
			УК-3.7 Определяет свою роль в команде по мере налаживания социального взаимодействия, учитывает индивидуальные и групповые особенности поведения в коллективе	Знает основы и нормы взаимодействия людей в коллективе, относящиеся к вопросам групповой динамики, сущность командных и личных интересов и особенности их согласования, виды барьеров в коммуникации.	
				Умеет самостоятельно развивать, осуществлять эффективную коммуникацию в коллективе для решения профессиональных задач с учетом индивидуальных и групповых особенностей поведения в коллективе.	
				Владеет способностью определять и реализовывать свою роль в команде для достижения поставленной цели, учитывать особенности поведения и интересы участников при взаимодействии внутри команды, нести личную ответственность за результат своей работы в команде.	

			УК-3.8 Применяет лидерские качества в ходе налаживания командной работы	Знает возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе профессиональной деятельности	
				Умеет действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе профессиональной деятельности ситуациях, возникающих в процессе профессиональной деятельности.	
				Владеет способностью эффективного общения в коллективе для решения профессиональных задач; приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности; методами работы в нестандартных	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов _72_, в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	10
Практические занятия	18
Самостоятельная работа	44
Форма промежуточной аттестации	зачет

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Карьера: современный взгляд	2	4	10			
2.	Карьера как процесс и результат профессионального развития	2	4	10			
3.	Теоретические основы исследования и развития карьеры	2	4	8			
4.	Система факторов эффективности карьеры	2	4	8			
5.	Особенности управления карьерой в различных сферах деятельности	2	2	8			
	ИТОГО:	10	18	44			

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Тема 1. Карьера: современный взгляд

Цель изучения дисциплины – овладение студентами теоретических знаний и практических навыков управления карьерой.

Задачи дисциплины – всесторонне познать сущность, принципы и методы управления карьерой; выработать умения и навыки по управлению карьерой.

Понятие об управлении карьерой. Особенности карьеры в современных социально-экономических условиях. Понятие и сущностные признаки карьеры.

Практическое (семинарское) занятие:

1. Типологизация карьеры.
2. Профессиональная и внутриорганизационная карьера.
3. Характер карьерной динамики

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Каким требованиям должна отвечать цель карьеры?
2. Какие виды и типы карьеры характерны для работников отраслей сервиса?
3. Как известные теории мотивации объясняют мотивы карьерного роста?

Тема 2. Карьера как процесс и результат профессионального развития

Этапы и стадии карьеры. Модели карьеры. Взаимосвязь профессионального самоопределения и карьеры.

Практическое (семинарское) занятие:

1. Выбор карьеры.
2. Понятие личной карьеры.
3. Влияние личных способностей на карьеру.
4. Определение профессиональной карьеры.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. В чем сходство и отличие подходов к выделению этапов карьеры А.Я. Кибановым и В.Р. Весниным?
2. Какой принцип положен С.Н. Паркинсоном в основу определения этапов карьеры?
3. На чем основываются описанные И.Д. Ладановым модели карьеры? Как можно использовать данный подход в управлении карьерой?
4. Что понимается под карьерным плато? Какие виды плато существуют?

Тема 3. Теоретические основы исследования и развития карьеры

Основные теории карьеры. Концепции развития карьеры. Психолого-акмеологическая концепция карьеры.

Практическое (семинарское) занятие:

1. Цели и планы карьерного продвижения.
2. Целеполагание в карьерном процессе.
3. Карьерное планирование

Вопросы для самостоятельной работы:

1. В чем суть теории выбора карьеры?
2. Как различные теории карьеры можно использовать в изучении карьерного развития?

3. Какие личностные особенности считает основными в свой теории А. Бандура?

4. Проиллюстрируйте примерами экономический подход к выделению концепций карьеры.

5. Каким образом соотносятся между собой теория Е.А. Климова о становлении профессионала и П.Я. Гальперина о поэтапном формировании умственных действий?

Тема 4. Система факторов эффективности карьеры

Сущность и классификации факторов карьеры. Критерии успешной и эффективной карьеры. Кризисы и барьеры в карьере

Практическое (семинарское) занятие:

1. Основные модели карьеры.
2. Основные модели карьеры, реализуемые в различных сферах деятельности

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Сравните подходы к классификации факторов карьеры С.И. Сотниковой и Е.А. Могилёвкина. В чем их сходство и различие?

2. Как выделение объективных и субъективных факторов карьеры влияет на управление карьерным развитием работников?

3. Каковы критерии успешной карьеры?

4. По каким показателям можно оценивать эффективность карьеры?

5. Какие виды кризисов могут сопровождать карьерный рост человека? Каковы способы их преодоления?

Тема 5. Личностные факторы карьеры

Карьерный потенциал личности. Мотивация карьеры.

Практическое (семинарское) занятие:

1. Гендерные аспекты карьеры.
2. Мужской и женский менталитет.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Используя приведенные в тексте главы данные, создайте модель карьерного потенциала личности.

2. Назовите личностные факторы карьеры и проранжируйте их по степени значимости.

3. Как известные теории мотивации объясняют мотивы карьерного роста?

4. Какое значение для карьеры имеет феномен самоэффективности?

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Жигалова, В.Н. Управление карьерой: учебное пособие /В.Н.Жигалова, Ж.Н.Аксёнова. — Москва: ТУСУР, 2019. — 151 с.— Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/313856. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Хребина, С.В., Развитие личностной готовности студентов к построению успешной карьеры: учебное пособие /С.В.Хребина, Р.Н.Юндин. — Москва: КноРус, 2023. — 299с. — ISBN 978-5-406-10697-6. — URL: https://book.ru/book/948835. — Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3. Управление человеческими ресурсами и деловой карьерой персонала современной организации: учебное пособие / составители К.Е.Гришин [и др.]. — Уфа: БашГУ, 2020. — 372с. —

ISBN 978-5-7477-5203-0. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179933. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология профессиональной карьеры: учебное пособие /составители Т.Ю.Зенкова [и др.]. — Хабаровск: ДВГУПС, 2020. — 78 с. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179388. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Управление деловой карьерой: учебное пособие / составитель В. Н.Иванченко. — Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2017. — 14 с. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145276. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мириуца, Е. В. Психология карьеры: практикум: учебное пособие / Е.В.Мириуца. — Тамбов: ТГУ им. Г.Р.Державина, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-00078-416-7. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https: //e.lanbook.com/book/177100. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Юртаева, Н.И.Проектирование карьерного роста: учебно-методическое пособие /Н. И. Юртаева. — Казань: КНИТУ, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2628-6. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166228. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8
4. Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель, технические средства обучения для представления учебной информации (проектор; экран настенный рулонный; ноутбук), доска аудиторная, трибуна.

2. Компьютерный класс: специализированная мебель, компьютерная техника, доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступ к электронной информационно-образовательной среде ВУЗа.

3. Библиотека: читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор - сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов к зачету.

1. Понятие и виды карьеры. Конус карьеры.
2. Стадии карьеры, их содержание, наиболее важные потребности.
3. Этапы жизни и стадии карьеры.
4. Объективные и субъективные факторы должностного и профессионального продвижения.
5. Пять аспектов, интересующих работников в процессе карьеры.
6. Самооценка как первая ступень развития карьеры.
7. Тестирование как метод самооценки.
8. Оценка способностей и личных качеств.
9. Анализ сильных и слабых сторон.
10. Профессиональная ориентация, ее направления.
11. Типы личностной ориентации при выборе карьеры.
12. Модель типов профессиональной личности Голланда.
13. Выбор карьеры. Определяющие факторы.
14. Точечные ориентиры карьеры.
15. Путь выбора карьеры.
16. Шок от реальности. Практика преодоления.
17. Кризис середины карьеры. Практика преодоления.
18. Конфликт возрастов. Пути преодоления.
19. Организационное управление карьерой. Понятие, цели.
20. Динамика карьеры. Кривые прогресса карьеры.
21. Политика управления карьерой. Политика инвестирования в карьеры индивидов.
22. Оценка персонала. Содержание и принципы. Проблемы оценок.
23. Методы оценки персонала, их сущность.
24. Оценка исполнения. Основные методы. Принципы конструирования системы оценок.
25. Оценка исполнения. Этапы оценочного процесса.
26. Оценка потенциала сотрудников. Методы, критерии оценки.
27. Метод оценочных центров. Центры оценки, назначение и содержание их деятельности.
28. Аттестация руководителей и специалистов: порядок оценки руководителей.
29. Аттестация руководителей и специалистов: порядок оценки специалистов.
30. Организация работ по аттестации персонала.
31. Планирование последовательности. Схемы замещения должностей.
32. Резерв персонала на выдвижение. Порядок формирования и учета.
33. Формы подготовки резерва на выдвижение.
34. Организационное планирование карьеры: основной принцип, преимущества, этапы.
35. Индивидуальное планирование карьеры. Этапы, план роста.
36. Обязанности работника, линейного менеджера и СУП по планированию карьеры. Проблемы планирования карьеры.
37. Организационное и индивидуальное планирование карьеры.
38. Консультирование карьеры.
39. Наставничество в карьере. Преимущества. Организация системы наставничества.

6.2. Тестовые задания для диагностической работы.

1. Карьера – это
   а) процесс профессионального роста человека
   б) отношения между предпринимателями
   в) процесс труда
   г) система общественного труда
2. Какие две группы условий влияют на формирование карьеры:
   а) объективные и особенные
   б) субъективные и объективные
   в) особенные и специфические
   г) специфические и субъективные
3. Результат осознанной позиции и поведения человека в области трудовой деятельности,

связанный с должностным или профессиональным ростом

а) труд
б) карьера
в) работа
г) заработная плата

4. По мнению какого автора выбор карьеры – это выражение личности?

а) Дж.Голланд
б) Дж.Локк
в) К.Маркс
г) М.Вебер

5. Какие условия формирования карьеры не относятся к объективным:

а) общие
б) личностные
в) кризисные
г) кадровые

6. Какие объективные условия формирования карьеры связаны с особыми требованиями к профессии?

а) социально-экономические
б) кризисные
в) общие
г) кадровые

7. Какие объективные условия формирования карьеры связаны с повышенным риском, угрожающим жизни?

а) социально-экономические
б) кризисные
в) общие
г) кадровые

8. Какие объективные условия формирования карьеры связаны с изменением форм собственности?

а) социально-экономические
б) кризисные
в) общие
г) кадровые

9. Какие объективные условия формирования карьеры связаны с отсутствием системы кадровой работы?

а) социально-экономические
б) кризисные
в) общие
г) кадровые

10.Модели вариантов карьер (выберите лишнее)

а) трамплин
б) мост
в) лестница
г) змея

11. Какого типа личности нет в системе Голланда?

а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) одухотворенный.

12. К какому типу личности по Голланду относится человек, предпочитающий деятельность связанную с манипуляциями инструментами и механизмами?

а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский

е) конвенциональный.

13. К какому типу личности по Голланду относится человек, который любит работать вместе?
а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский
е) конвенциональный.

14. К какому типу личности по Голланду относится человек, который предпочитает быть аналитиком?
а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский
е) конвенциональный.

15. К какому типу личности по Голланду относится человек, который любит деятельность, позволяющую ему влиять на других для достижения целей?
а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский
е) конвенциональный.

16. К какому типу личности по Голланду относится человек, который любит систематическое манипулирование данными?
а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский
е) конвенциональный.

17. К какому типу личности по Голланду относится человек экспрессивный, оригинальный?
а) реалистический
б) исследовательский
в) артистический
г) социальный
д) предпринимательский
е) конвенциональный.

18. Сколько типов подходов построения карьеры наиболее часто встречается в реальной жизни?
а) 2
б) 4
в) 6
г) 8

19. Какие виды карьеры можно выделить в процессе карьерного движения?
а) властная, квалификационная, профессиональная, реальная
б) статусная, властная, образовательная, перспективная
в) квалификационная, статусная, властная, монетарная
г) властная, монетарная, статусная, образовательная

20. По характеру протекания различают типы карьеры
а) прямолинейный и криволинейный
б) линейный и нелинейный
в) горизонтальный и вертикальный
г) продвигающийся и непродвигающийся.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Юридический факультет
Кафедра гражданского и уголовного права и процесса
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА и СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки/специальности	13.03.01 Теплоэнергетика, 19.03.01 Биотехнология, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 21.03.04 Землеустройство и кадастры, 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов, 23.03.01 Технология транспортных процессов, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.01 Лесное дело, 35.03.06 Агроинженерия, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 36.03.02 Зоотехния, 38.03.02 Менеджмент, 38.03.01 Экономика, 40.03.01 Юриспруденция, 36.05.01 Ветеринария, 38.05.01 Экономическая безопасность, 40.05.02 Правоохранительная деятельность
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	ФТД
Количество зачетных единиц	3

ВЛАДИКАВКАЗ 2023 год

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
1	Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.7 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие.	**Знать:** основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений **Уметь:** правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; применять положения нормативно-правовых актов **Владеть:** строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода	
			УК-8.8. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения.	**Знать:** общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения **Уметь:** идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, в том числе отравляющие и токсичные вещества, биологические средства и радиоактивные вещества **Владеть:**	

				методами обеспечения безопасных условий производственной и природной средах	
			УК-8.10 Пользуется топографическими картами	**Знать:** тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт **Уметь:** читать топографические карты различной номенклатуры **Владеть:** навыками ориентирования на местности по карте и без карты	
			УК–8.11 Организует медицинское обеспечение войск (сил), для оказания первой медицинская помощь при ранениях и травмах	**Знать:** виды медицинского обеспечения – войск **Уметь:** выполнять обязанности по оснащению войск (сил) тактического звена в бою **Владеть:** навыками оказания первой помощи, правила оказания самопомощи и взаимопомощи при ранениях и травмах	
			УК-8.12 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	**Знать:** тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок	

				прохождения военной службы **Уметь:** давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества **Владеть:** навыками работы с нормативно-правовыми документами	

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 108, в том числе часов:	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекционные занятия	26	6
Практические занятия	46	18
Самостоятельная работа	36	84
Форма промежуточной аттестации	Зачет	

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов					
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
	Раздел 1. Общевоинские уставы ВС РФ						
1	Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание	6	-	3	0,5	-	6
2	Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд	2	2	2	0,5	1	4
3	Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы	-	2	1	-	1	2
	Раздел 2. Строевая подготовка						
4	Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия	-	8	4	-	4	8
	Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия						
5	Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия	-	2	1		2	2
6	Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат	-	12	6		4	12
7	Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия	-	8	4		4	8
	Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений						
8	Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ	4	-	2	1	-	4

9	Тема 9. Основы общевойскового боя	2	-	1	0,5	-	2
10	Тема 10. Основы инженерного обеспечения	-	2	1			4
11	Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника	2	-	1	0,5	-	2
	Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита						
12	Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие	2	-	1	0,5	-	4
13	Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита	-	4	2		-	4
	Раздел 6. Военная топография						
14	Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам	2	-	1	0,5	-	4
15	Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	-	2	1	-	1	4
	Раздел 7. Основы медицинского обеспечения						
16	Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях	2	4	3	1	1	6
	Раздел 8. Военно-политическая подготовка						
17	Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны	2	-	1	0,5	-	4
	Раздел 9. Правовая подготовка						
18	Тема 18. Военная доктрина РФ. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы	2	-	1	0,5	-	4

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Общевоинские уставы ВС РФ

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание

Целью освоения факультативной дисциплины является получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан, способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачами факультативной дисциплины являются:

1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;

3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;

4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;

5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;

6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

8) изучение и принятие правил воинской вежливости;

9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

Содержание лекционного курса:

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание

Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов.

Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.

2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд

Содержание лекционного курса:

Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда.

Содержание практических занятий:

Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав.

Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.

2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы

Содержание лекционного курса:

Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.

Содержание практических занятий:

1. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.

2. Обязанности разводящего, часового

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.

2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Раздел 2. Строевая подготовка

Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия

Содержание практических занятий:

Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю.

Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: "Становись", "Равняйсь", "Смирно", "Вольно", "Заправиться". Повороты на месте.

Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода.

Управление подразделением в движении.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия

Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия

Содержание практических занятий:

Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке

Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.

Содержание практических занятий:

Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.

Содержание практических занятий:

Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива № 1 курса стрельб из стрелкового оружия.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактикотехнические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Содержание лекционного курса:

Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 9. Основы общевойскового боя.

Содержание лекционного курса:

Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 10. Основы инженерного обеспечения.

Содержание практических занятия:

Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.
2. Подготовка к практическим занятиям.

Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.

Содержание лекционного курса:

Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита

Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.

Содержание лекционного курса:

Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Содержание практических занятий:

Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной

специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты.

Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.
2. Подготовка к практическим занятиям.

Раздел 6. Военная топография

Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.

Содержание лекционного курса:

Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.

Содержание практических занятий:

Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.
2. Подготовка к практическим занятиям.

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Содержание лекционного курса:

Медицинское обеспечение - как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.

Содержание практических занятий:

1. Медицинское обеспечение - как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою.
2. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи.
3. Первая помощь при ранениях и травмах.
4. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами.
5. Содержание мероприятия доврачебной помощи.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.
2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Раздел 8. Военно-политическая подготовка

Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.

Содержание лекционного курса:

Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации.

Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов..

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.

2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

Раздел 9. Правовая подготовка.

Тема 18. Военная доктрина РФ. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Содержание лекционного курса:

Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Проработка лекции.

2. Изучить главу (параграф) по теме занятия в одном из учебников (пособий), рекомендованных в качестве основной литературы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Военная доктрина Российской Федерации.

2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ: Официальное издание / - Москва: КноРус, 2016. - 560 с. - ISBN 978-5-406-05365-2. - URL: https://book.ru/book/921185. - Текст : электронный.

3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» (с изменениями и дополнениями).

5. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»).

6. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 2

7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.

8. Строевая подготовка : учебник / А. В. Моисеев, И. М. Андриенко, А. А. Котов [и др.] ; под ред. А. В. Моисеева. - Москва : КноРус, 2023. - 169 с. - ISBN 978-5-406-11537-4. - URL: https://book.ru/book/949303. - Текст : электронный.

9. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. - Москва : КноРус, 2023. - 505 с. - ISBN 978-5-406-11238-0. - URL: https://book.ru/book/948607. - Текст : электронный.

10. Микрюков, В. Ю., Общевоенная подготовка : учебник / В. Ю. Микрюков. - Москва : КноРус, 2023. - 365 с. - ISBN 978-5-406-11542-8. - URL: https://book.ru/book/949304. - Текст : электронный.

11. Шульдешов, Л. С., Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов, В. А. Родионов, В. В. Углянский. - Москва : КноРус, 2023. - 215 с. - ISBN 978-5-406-11530-5. - URL: https://book.ru/book/949321. - Текст : электронный.

12. Дульнев, П. А., Вооружение и военная техника Сухопутных и Воздушно-десантных войск: учебное пособие / П. А. Дульнев, В. И. Литвиненко, О. С. Таненя. - Москва : КноРус, 2023. - 372 с. - ISBN 978-5-406-11543-5. - URL: https://book.ru/book/949305. - Текст : электронный.

13. Литвин, Ю. И., Артиллерийская разведка и отдельные элементы военной топографии: учебник / Ю. И. Литвин, Н. В. Марчук, В. Е. Уткин. - Москва : КноРус, 2023. - 304 с. - ISBN 978-5-406-11643-2. - URL: https://book.ru/book/949437. - Текст : электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Шульдешов, Л. С., Военная топография : учебное пособие / Л. С. Шульдешов, В. А. Родионов, В. А. Софронов, В. В. Углянский. - Москва : КноРус, 2023. - 164 с. - ISBN 978-5-406-11532-9. - URL: https://book.ru/book/949488. - Текст : электронный.

2. Батюшкин, С. А., Общая тактика: батальон, рота : учебник / С. А. Батюшкин. - Москва: КноРус, 2023. - 416 с. - ISBN 978-5-406-11536-7. - URL: https://book.ru/book/949426. - Текст: электронный.

3. Тактика: батальон, рота, взвод, отделение. : учебное пособие / П. А. Дульнев, А. П. Макаров, Н. П. Мойсеенко [и др.] ; под общ. ред. П. А. Дульнева. - Москва : КноРус, 2023. - 677 с. - ISBN 978-5-406-11538-1. — URL: https://book.ru/book/949427. — Текст : электронный.

4. Шульдешов, Л. С., Вооруженные силы Российской Федерации и зарубежных государств : учебник / Л. С. Шульдешов, В. А. Софронов, Б. В. Федоров. - Москва : КноРус, 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-406-11534-3. - URL: https://book.ru/book/949490. - Текст : электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель, технические средства обучения для представления учебной информации (проектор; экран настенный рулонный; ноутбук), доска аудиторная, трибуна

2. Компьютерный класс: специализированная мебель, компьютерная техника, доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступ к электронной информационно-образовательной среде ВУЗа.

3. Кабинет огневой подготовки: Специализированная мебель на 32 посадочных мест, доска настенная, трибуна, столы для электронного тира, шкаф металлический, электронный лазерный тренажер, макет АК-74 массо-габарит, макет Р-ПМ, проектор DVPMNECNP-VE281, стенды.

3. Библиотека: читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор - сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

4. ТИР для стрельбы из огнестрельного оружия: специализированная мебель, оборудование, стрелковый инвентарь.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Перечень вопросов и заданий к зачету

Теоретические вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся

1. Дайте определение Общевойсковому бою и перечислите его виды.
2. Дайте определение терминам «Удар», «Огонь» и раскройте их виды.
3. Дайте определение «манёвра» и изобразите схемами «Охват» и «Обход».
4. Перечислите основные принципы общевойскового боя.
5. Перечислите виды тактических действий (основные, обеспечивающие, специальные и вспомогательные).
6. Перечислите подразделения боевого обеспечения МСП и раскройте их предназначение.
7. Что называется топографической картой?
8. Что называется рабочей картой командира?
9. Дать определение географических координат
10. Дать определение плоским прямоугольным координатам.
11. Дайте классификацию топографических карт по масштабу.
12. Дайте классификацию условных топографических знаков и раскройте, для изображения каких местных предметов они используются.
13. Перечислите тактические свойства местности и дайте характеристику местных предметов, характерных этим свойствам.
14. Дайте определение понятию «Рельеф местности» и опишите формы рельефа и чем он отображается.
15. Перечислите способы ориентирования на местности и в чём их сущность.
16. Нормативно-правовые основы применения вооружения, специальных средств, средств индивидуальной и коллективной защиты.
17. Специальные средства, стоящие на вооружении подразделений органов внутренних дел России. Средства индивидуальной бронезащиты.
18. Средства активной обороны.
19. Средства обеспечения специальных операций.
20. Слезоточивые вещества и ручные газовые гранаты, находящиеся на вооружении органов внутренних дел России.
21. Специальные окрашивающие и маркирующие средства, светошоковые устройства используемые органами внутренних дел России.
22. Световые и акустические специальные средства, применяемые органами внутренних дел и внутренних войск России.
23. Средства защиты органов дыхания, лица и глаз (общевойсковые фильтрующие противогазы, респираторы, изолирующие дыхательные аппараты).
24. Средства защиты кожных покровов (общевойсковой защитный костюм, легкий защитный костюм Л-1, общевойсковой комплексный защитный костюм).
25. Влияние изолирующих костюмов на организм человека.
26. Коллективные средства защиты (защитные сооружения герметического типа, противорадиационные укрытия, простейшие укрытия).
27. Цель и задачи огневой подготовки в системе органов внутренних дел России.
28. Требования безопасности при проведении учебных стрельб.
29. Требования безопасности при стрельбе из стрелкового оружия в боевых условиях.
30. Понятие о действительности стрельбы из огнестрельного оружия.
31. Ручные гранатометы (Российские подствольные гранатометы ГП-25/30, ручной противотанковый гранатомет РПГ-7, ручные противотанковые гранатометы разового применения).
32. Ручные наступательная граната РГД-5 (РГН).
33. Ручная оборонительная граната Ф-1 (РГО).

Практические задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся:

1. Сборка и разборка автомата
2. Строевые приемы и движение без оружия
3. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования
4. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе
5. Первая помощь при ранениях и травмах
6. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Повороты в движении

6.2 Тестовые задания для диагностической работы.

1. Общевоинские уставы:
   1) Это официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих;
   2) Это официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков;
   3) Это свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих;
   4) Это свод правил по организации войск.
2. Какой из государственных документов в ВС России обязывает служению верности и долга обороны нашего Отечества:
   1) Конституция РФ;
   2) Военный билет;
   3) Военная присяга;
   4) Кодекс Чести ВС РФ.
3. С какого возраста, лица мужского пола, подлежат призыву на воинскую службу, где защита Отечества является долгом гражданина Российской Федерации:
   1) с 18 лет до 27 лет;
   2) с 17 лет до 26 лет;
   3) с 19 лет до 28 лет;
   4) с 18 лет до 23 лет.
4. Назовите виды военной службы в Российской Федерации:
   1) по призыву, по контракту, альтернативная;
   2) гражданская, по найму, договорная;
   3) частная, по соглашению сторон, пограничная;
   4) сухопутная, военно-морская, военно-воздушная.
5. Что обязывает воинская дисциплина каждого военнослужащего России:
   1) выполнять свой воинский долг умело и мужественно;
   2) быть верным военной присяге, строго соблюдать Конституцию и законы Российской Федерации;
   3) стойко переносить трудности военной службы, не щадить своей жизни для выполнения воинского долга;
   4) честно выполнять приказы командования.
6. Что такое воинская дисциплина:
   1) знать Дисциплинарный Устав Вооруженных сил РФ;
   2) установленный порядок поведения людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали;
   3) соблюдать ритуал Военной присяги;
   4) чётко соблюдать распорядок дня воинской части.
7. Когда осуществляется первоначальная постановка на воинский учет граждан мужского пола:
   1) с 17 лет до 18 лет;
   2) с 16 лет до 17 лет;
   3) при достижении возраста 18 лет;
   4) в год достижения 17 лет (с января по март включительно).
8. В каком случае на воинский учет становятся граждане РФ женского пола:
   1) если обучаются в учебных заведениях, имеющих государственную аккредитацию;
   2) если имеют соответствующую строевую выправку и желание служить;
   3) если имеют военно-учетную специальность;
   4) если отец или родной брат являются военнослужащими по контракту.
9. Для чего создаются ВС и устанавливается воинская обязанность граждан РФ?
   1) для осуществления военных действий;
   2) для сохранения целостности и суверенитета РФ;
   3) для обороны с применением средств вооруженной борьбы;
   4) для сохранения границ государства.
10. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса) и командира отделения?
   1) в Дисциплинарном Уставе ВС РФ;
   2) в Строевом Уставе ВС РФ;
   3) в Уставе внутренней службы;
   4) в Уставе гарнизонной и караульной службы.
11. Система политических, экономических, военных, социальных и правовых мер по обеспечению

готовности государства к защите от вооруженного нападения, а также защите населения, территории и суверенитета РФ - это:

1) система пограничной службы;
2) оборона;
3) мобилизация,
4) национальная безопасность.

12. Назовите основные задачи Вооруженных сил Российской Федерации:
    1) обеспечение ядерного сдерживания в интересах предотвращения как ядерной, так и обычной крупномасштабной или региональной войны и осуществление миротворческой деятельности;
    2) обеспечение возможности захвата сопредельных территорий в национальных интересах страны;
    3) обеспечение надежной защиты страны;
    4) предотвращение региональных военных конфликтов и мировой войны.
13. Ядерное оружие - это:
    1) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе на земле или под землёй
    2) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения в результате возникновения при взрыве большого потока лучистой энергии, включающие ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;
    3) оружие массового поражения взрывного действия, основанного на использовании внутриядерной энергии.
14. Можно ли укрыться от ударной волны, если вы увидели вспышку на значительном расстоянии?
    1) нельзя. Свет от яркой вспышки от ядерного взрыва распространяется мгновенно, одновременно с ударной волной.
    2) единственный способ не подвергнутся поражающему действию ударной волны - заблаговременно укрыться в защитном сооружении;
    3) можно. Ядерная вспышка видна на большом расстоянии. Свет распространяется мгновенно, а ударная волна проходит первый км за две секунды, затем её скорость уменьшается.
15. Как отравляющие вещества проникают в организм человека?
    1) при вдыхании заражённого воздуха;
    2) с одежды, обуви и головных уборов;
    3) попадая на средства защиты кожи и органов дыхания.
16. К коллективным средствам защиты относятся:
    1) противогазы;
    2) респираторы;
    3) убежища;
    4) средства защиты кожи;
    5) противорадиационные укрытия (ПРУ)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки/специальности	13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника, 19.03.01 Биотехнология 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 21.03.02 Землеустройство и кадастры 23.03.01 Технология транспортных процессов 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов 27.03.01 Стандартизация и метрология 35.03.01 Лесное дело 35.03.04 Агрономия 35.03.05 Садоводство 35.03.06 Агроинженерия профиль «Технические системы в агробизнесе» 35.03.06 Агроинженерия профиль «Электрооборудование и электротехнологии» 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 35.03.10 Ландшафтная архитектура 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза 36.03.02 Зоотехния 36.05.01 Ветеринария 38.03.01 Экономика 38.03.02 Менеджмент 38.03.07 Товароведение 38.05.01 Экономическая безопасность 40.03.01 Юриспруденция 40.05.02 Правоохранительная деятельность
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования Год начала подготовки Очная форма обучения - учебные планы по годам приема Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	В соответствии с «Реестром основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ бакалавариата, магистратуры, специалитета на 2023-2024 учебный год», утвержденным приказом врио ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 31 августа 2023 года № 192/06
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 11 апреля 2023 года № 6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ от 11 апреля 2023 года № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Факультативная дисциплина
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№№	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
1.	Системное и критическое мышление	УК Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	И 1.1.Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; основы критического анализа и синтеза информации, методы критического анализа и синтеза информации, принципы и методы системного подхода в решении профессиональных задач - актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа. Умеет выделять базовые составляющие поставленных задач; анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; технологиями приобретения, использования и обновления знаний.
2.	Разработка и реализация проектов	УК Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	И 2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.	Знает основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы; виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач. Умеет разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта),

				ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; определять ожидаемые результаты проекта. Владеет навыками формирования целей, задач и ожидаемых результатов проекта; применять теоретические знания в решении практических задач.
			И 2.2. Определяет потребности в ресурсах, составляет план реализации проекта и осуществляет контроль за его выполнением.	Знает потребности в ресурсах и составлению планов реализации и контроля выполнения проекта. Умеет определять потребности в ресурсах. Владеет навыками составления плана реализации проекта и осуществлять контроль за его выполнением.
			И 2.3. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	Знает основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения Умеет предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата; прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности. Владеет навыками составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения; навыками конструктивного преодоления возникающих разногласий и конфликтов.
3.	Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	И 1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Знает инструменты, методы и основные приемы эффективного управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка

				Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время. Владеет методами управления собственным временем.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 72 (зачетных единиц - 2), в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия	14	6	6
Практические занятия	14	4	4
Самостоятельная работа	44	62	62
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по темам:

№ № п/п	Наименование тем	Всего часов								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС	Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Образовательный проект и управление им	4	-	2	2	-	4	2	-	4
2.	Проекты платформы АНО «Россия — страна возможностей». Центр компетенций – диагностика универсальных компетенций	2	4	18	2	2	24	2	2	24
3.	Формирование индивидуальных траекторий самореализации	4	4	18			24			24
4.	Индивидуальный проект – управление собственной жизнью	4	6	6	2	2	10	2	2	10

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

Тема 1. Образовательный проект и управление им

Цели и задачи дисциплины «Управление проектами». Понятие проекта. Признаки проекта. Управление проектами. Принципы государственной политики в сфере образования. Основные направления молодежной политики в России, грантовые программы, реализация студентов в общественных объединениях, занятиях спортом, творчестве. Система образования в России. Виды и уровни образования. Структура образовательной программы. Организация обучения в вузе. Информационное обеспечение образовательной деятельности. Понятие образовательного проекта, особенности управления им.

Тема 2. Проекты платформы АНО «Россия — страна возможностей». Центр компетенций – диагностика универсальных компетенций

Возможности платформы АНО «Россия — страна возможностей», объединяющей 26 конкурсов, проектов и олимпиад, каждый из которых имеет свою аудиторию и предлагает различные пути к успеху. Центр компетенций: регистрация и диагностика универсальных компетенций, включающая 8 тестов: 4 базовых (обязательных к прохождению) и 4 дополнительных. Тестирование на платформе Центра компетенций следующих компетенций: партнерство и сотрудничество, клиентоориентированность, планирование и организация, ориентация на результат, анализ информации и выработка решений, следование правилам и процедурам, коммуникативная грамотность, саморазвитие, лидерство, стрессоустойчивость, эмоциональный интеллект. После прохождения инструмента оценки в личный кабинет студента на платформе «Россия — страна возможностей» приходит персональный отчет с результатами и рекомендациями по развитию.

Тема 3. Формирование индивидуальных траекторий самореализации

Анализ персональных отчетов с результатами и рекомендациями по развитию. Планирование и организация - Онлайн-курс АНО «Россия – страна возможностей»: основные задачи планирования и управления; целеполагание, правила формулирования целей, структурирование и планирование деятельности, постановка задач и контроль исполнения, эффективное использование рабочего времени, мотивация на выполнение задач.

Тема 4. Индивидуальный проект – управление собственной жизнью

Принципы организации своей жизни как проекта: определение дальней и ближайшей перспективы, нахождение и привлечение необходимых ресурсов, планирование действий и оценка (при осуществлении проекта) о достижении поставленных целей. Понятие проектного типа мышления. "Жизнь как проект" - диверсификация целей, осознанность и ответственность за свою жизнь. Применение проектных практик бизнес-сообщества в повседневной жизни. Управленческие практики по применению инструментов управления свой жизнью: интерес, обещания, страх, саморазвитие. Переосмысление своих шаблонов. Верность слову, обязательствам, другим, себе самому.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Основы управления проектами: учебник / С. А. Полевой, И. В. Корнеева, К. Ю. Мухин [и др.]; под ред. С. А. Полевого. — Москва: КноРус, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-406-11120-8. — URL: https://book.ru/book/947546 — Текст: электронный.

2. Устинова, Н. П.,Шишлина Н.В.: учебное пособие / Н. П. Устинова, Н. В. Шишлина. — Москва: Русайнс, 2023. — 187 с. — ISBN 978-5-466-04196-5. — URL: https://book.ru/book/951785 — Текст: электронный.
3. Царенко, А. С. Управление проектами / А. С. Царенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 236 с. — ISBN 978-5-507-46449-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310193

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Управление проектами: учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-9172-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187775
2. Белый, Е. М., Управление проектами (с практикумом): учебник / Е. М. Белый. — Москва: КноРус, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-406-08082-5. — URL: https://book.ru/book/939055 — Текст: электронный.
3. Емельянович А. А., Управление проектами. Базовый курс: учебное пособие / А. А. Емельянович. — Москва: Русайнс, 2022. — 194 с. — ISBN 978-5-4365-0968-6. — URL: https://book.ru/book/943325 — Текст: электронный.
4. Управление инвестиционными проектами: современные вызовы и подходы: монография / М. Ю. Погудаева, И. П. Гладилина, Г. В. Дёгтев [и др.]. — Москва: Русайнс, 2022. — 70 с. — ISBN 978-5-4365-9469-9. — URL: https://book.ru/book/944065 — Текст: электронный.
5. Ахмаева, Л. Г., Цифровые социальные проекты: инструменты и подходы к управлению: учебное пособие / Л. Г. Ахмаева, Д. В. Долгополов, А. И. Еремеева, ; под ред. В. С. Старостина. — Москва: Русайнс, 2023. — 206 с. — ISBN 978-5-466-04369-3. — URL: https://book.ru/book/951705 . — Текст: электронный.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1 Microsoft Windows 7 Pro
2 Office 2007 Standard
3 Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронный каталог ФГБОУ ВО Горский ГАУ http://78.110.147.2:99/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=GGAU&P21DBN=GGAU
2. Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа» - https://book.ru/book/new
4. Росмолодёжь - https://fadm.gov.ru/?trends=28881
5. Россия — страна возможностей - https://rsv.ru/
6. Центр компетенций https://rsv.ru/competitions/project/1/f9d73c66-a75b-4f01-bc37-287165289a9c/
7. Российское общество Знание – проведение мероприятий, гранты, лекции, марафоны - https://znanierussia.ru/

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Для проведения обучения необходимы:

- лекционная аудитория, оборудованная комплектом мебели, доской, и проекционным мультимедийным оборудованием;
- учебная аудитория с компьютерами, оснащенными операционной системой Windows и пакетом программ Microsoft Office, и имеющими доступ к сети Интернет и ЭИОС ГГАУ;
- библиотека с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Зачет выставляется при прохождении онлайн образовательной программы платформы АНО «Россия — страна возможностей» - представление сертификата

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Межфакультетский центр
Кафедра физической культуры и спорта
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ ИСПОРТУ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ для (*бакалавриата)*

Наименование направления подготовки/специальности	35.03.01 Лесное дело; 35.03.04 Агрономия; 21.03.02 Землеустройство и кадастры; 35.03.05 Садоводство; 19.03.01 Биотехнология; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 27.03.01 Стандартизация и метрология;36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 13.03.01 Теплоэнергетика и теплотехника; 35.03.06 Агроинженерия; 40.03.01 Юриспруденция; 36.03.02 Зоотехния; 23.03.03 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 23.03.01 Технология транспортных процессов; 38.03.02 Менеджмент.
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	ФГОС ВО 3++
Год начала подготовки	В соответствии с Реестром, утвержденным приказом № 192/06 от 31 августа 2023 г.
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. пр. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	11 апреля 2023 г. №85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	2

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Направление воспитательной работы (для дисциплин, формирующих универсальные компетенции в соответствии с Концепцией воспитательной работы)
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции			
	Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Знать: способы и методы поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдать нормы здорового образа жизни использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Владеть: способами и методами поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни навыками применения основ физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Физическое воспитание и привитие здорового образа жизни: приглашение специалистов органов здравоохранения с профилактическими беседами для овладения студентами знаниями и навыками личной гигиены, врачебного самоконтроля, первой медицинской помощи, охраны здоровья (профилактические мероприятия).

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 328, в том числе часов:		
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Лекционные занятия			12
Практические занятия	234		
Самостоятельная работа	94		316
Форма промежуточной аттестации	зачет		

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№ № п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов 328								
		Очная форма обучения			Заочная форма обучения			Очно-заочная форма обучения		
		Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС	Лекции	Практические (лабораторные, др.) занятия	СРС
1	Раздел 1. Основы теориифизической культуры									
	Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов		16	8						24
	Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры		16	8						24
	Тема 3 Психофизиологические основы учебного труда и интел-лектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности		16	8				4		24
	Тема 4. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания		18	8						24
	Тема 5. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом		18	8						24
2	Раздел 2. Спорт в общественной жизни вуза и студента									
	Тема 6. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений		16	4						24
	Тема 7. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений		16	8				4		24
	Тема 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Значение физической культуры и спорта в профессиональной деятельности студентов		16	8						24

	Тема 9. Особенности режимов питания, распорядка дня, противодействия неблагоприятным факторам внешней среды и вредным привычкам при занятиях физической культурой и спортом		18	4						24
	Раздел 3. Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья.									
	Тема 10 Личная гигиена и закаливание как основа здорового образа жизни студента.		18	6						24
	Тема 11. Диагностика и самодиагностика занимающихся физическими упражнениями и спортом		18	8				4		24
	Тема 12. Учет возрастных, физиологических, гендерных и функциональных особенностей при занятиях физической культурой и спортом		16	4						18
	Тема 13. Критерии эффективности здорового образа жизни		16	6						18
	Тема 14. Направленность поведения человека на обеспечение собственного здоровья, его самооценка		16	6						16
	Итого		234	94				12		316
		328						328		

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

1. Основы теории физической культуры

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. ФЗ № 329 «О физической культуре и спорте в Российской Федерации». Физическая культура личности. Сущность физической культуры как социального института. Ценности физической культуры. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека. Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды

Тема 3. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебноготруда студента. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения психофизического состояния студентов в период экзаменационной сессии, критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизическогоутомления студентов, повышения эффективности учебного труда

Тема 4. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движениям. Основы совершенствования физическихкачеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания Общая физическая подготовка, ее цели и задачи. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка, ее цели и задачи. Структура подготовленности спортсмена. Зоны и интенсивность физических нагрузок. Значение мышечной релаксации. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное занятие как основнаяформа обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно- тренировочного занятия.

Тема 5. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Содержание врачебного контроля, основные методы самоконтроля, показатели и критерии оценки. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениямии спортом

Тема 6. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Единая спортивная классификация. Студенческий спорт и его организационные особенности. Спорт в высшем учебном заведении. Студенческие спортивные соревнования. Студенческие спортивные организации. Всемирные спортивные студенческие игры (Универсиады). Современные популярные

системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора вида спорта или систем физических упражнений. Характеристика видов спорта и систем физических упражнений

Тема 7. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Краткая историческая справка. Характеристика особенностей воздействия данного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и подготовленность, психические качества и свойства личности. Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Определение цели и задач спортивной подготовки (или занятий системой физических упражнений) в условиях вуза. Возможные формы организации тренировки в вузе. Перспективное, текущее и оперативное планирование подготовки. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности занимающихся. Контроль за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения по избранному виду спорта или системе физических упражнений. Календарь студенческих соревнований. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта

Тема 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Значение физической культуры в профессиональной деятельности студентов

Производственная физическая культура. Производственная гимнастика. Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время специалистов. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности. Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических условий и других факторов на содержание физической культуры специалистов, работающих на производстве. Роль будущих специалистов по внедрению физической культуры в производственном коллективе

Тема 9. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура вобеспечении здоровья

Режим труда и отдыха. Организация сна. Организация режима питания. Организация двигательной активности. Личная гигиена и закаливание. Профилактика вредных привычек. Психофизическая регуляция организма. Физическое самовоспитание исамосовершенствование — условие здорового образа жизни.

Тема 10. Особенности режимов питания, распорядка дня, противодействия неблагоприятным факторам среды вредным привычкам при занятиях физической культурой и спортом

Питание как фактор здорового образа жизни. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли как основные источники энергообеспечения и жизнедеятельности организма при занятиях физическими упражнениями. Факторы среды, биологические
ритмы суточные, недельные циркадные их влияние на жизнедеятельность и физическуюактивность организма. Борьба с вредными привычками.

Тема 11. Диагностика и самодиагностика занимающихся физическими упражнениями и спортом

Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Педагогический контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов дляоценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма,

физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля

Тема 12. Учет возрастных, физиологических, гендерных и функциональных особенностей при занятиях физической культурой и спортом

Возрастные особенности при занятиях физкультурой и спортом, физическая активность и спортивное долголетие. Учет физиологических и гендерных особенностей организма при занятиях физической культурой и спортом

Тема 13. Критерии эффективности здорового образа жизни

Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни.
Критерии эффективности здорового образа жизни.

Тема 14. Направленность поведения человека на обеспечение собственного здоровья, его самооценка

Отношение к здоровью. Критерии меры адекватности отношения к здоровью. Различия, обусловленные самооценкой здоровья в образе жизни. Два типа ориентации (отношений) к здоровью. Ценностные ориентации студентов на здоровый образ жизни и их отражение в жизнедеятельности. Режим труда и отдыха. Организация сна. Организациярежима питания. Организация двигательной активности. Личная гигиена и закаливание.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Блинков, С.Н. Элективные курсы по физической культуре и спорту: учебное пособие / С.Н. Блинков, В.А. Мезенцева, С.Е. Бородачева. – Самара: СамГАУ, 2018. – 161 с. – ISBN 978-5-88575-500-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/109462.

2. Бомин, В. А. Организация занятий физической культурой и спортом студентов: учебное пособие / В. А. Бомин, А. И. Ракоца, А. И. Трегуб. – Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. – 322 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133353.

3. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / Бишаева А.А. – Москва: КноРус, 2017. – 299 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-05586-1. – URL: https://book.ru/book/920786. – Текст: электронный.

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Таланцева, В.К. Методико-практический раздел дисциплины «Физическая культура и спорт»: учебное пособие / В.К. Таланцева, Л.Ш. Пестряева. – Часть 1. – Чебоксары: ЧГСХА, 2017. — 148 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/139081.

5. Жуков, Р. С. Основы спортивной тренировки : учебное пособие / Р. С. Жуков. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 110 с. — ISBN 978-5-8353-1717-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/61414.

6. Таланцева, В.К. Методика судейства игровых видов спорта (баскетбол, волейбол, футбол): учебное пособие / составители: В.К. Таланцева, Л.Ш. Пестряева. – Чебоксары: ЧГСХА, 2017. –

95 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/139074.

7. Козлов, Я. Е. Тактическая подготовка игроков в мини-футбол : учебно-методическое пособие / Я. Е. Козлов. — Воронеж : ВГИФК, 2019. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140341.

8. Методика обучения технике и тактике игры в баскетбол: методические рекомендации / составители И.В. Кудрякова, Р.А. Дрепелев. – пос. Караваево: КГСХА, 2017. – 49 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133588.

9. Подвижные игры на занятиях легкой атлетикой, баскетболом, волейболом, общефизической подготовкой: учебно-методическое пособие / составители Ю.И. Якунин, С.Н. Якунина. – пос. Караваево: КГСХА, 2017. – 38 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133630.

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.Microsoft Windows 7 Pro
2.Office 2007 Standard
3.Moodle 3.8
4.Oracle VM VirtualBox 6

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» http://www.garant.ru/
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Дворец спорта, включающий многопрофильный спортивный зал, плавательный бассейн 50 м, спортивный зал для настольного тенниса, шахматный клуб, стрелковый тир. Все виды специализированной мебели, оборудования, тренажеров, спортивного и стрелкового инвентаря. Учебный корпус № 13. (Дворец спорта).

Спортивный зал, состоящий из трёх секций: зал для мини-футбола, зал спортивной борьбы, зал тяжелой атлетики. Все виды специализированной мебели, оборудования, тренажеров, спортивного инвентаря. Учебный корпус № 14. (спортивный зал).

Для самостоятельной работы:

Учебно-методический кабинет для самостоятельной работы, НИРС и курсового проектирования, количество посадочных мест – 24. № 8.4.01. Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет).

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ. Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм–фактор-сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан А3-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ. Учебный корпус № 6, Библиотека.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

6.2 Перечень вопросов к зачету, экзамену, иное.

1.Физическая культура – часть общей человеческой культуры

2.Физическая культура как общеобразовательная дисциплина. Физическая культура в структуре профессионального образования

3.Физическая культура как средство сохранения и укрепления здоровья

4.Физическое воспитание и его функции

5.Профессионально-прикладная физическая культура

6.Правовые основы физической культуры и спорта

7.Роль физических упражнений в улучшении устойчивости организма кпроникающей радиации.

8.Роль физического воспитания в формировании психических качеств личности.

9.Роль физической культуры в саморегуляции и самосовершенствованииорганизма

10.Роль физических упражнений в улучшении устойчивости организма кэмоциональному стрессу.

11.Средства физической культуры. Средства физического воспитания

12.Физическое развитие человека. Основные физические качества человека

13.Метод воспитания качества гибкости, выносливости, ловкости, силы,быстроты.

14.Методы воспитания смешанных физических качеств

15.Взаимодействие организма с окружающей средой. Экологические факторы иих влияние на здоровье

16.Влияние социальных явлений на здоровье.

17.Влияние природных факторов на здоровье. Адаптация к климатическимусловиям

18.Роль нервной системы в двигательных функциях. Психофизическаярегуляция функций организма. Биоритмы и работоспособность человека.

19.Обмен веществ и двигательная активность

20.Возрастные особенности при занятиях физическими упражнениями

21.Питание и физическая нагрузка. Взаимосвязь физической активности и гигиены питания.

22.Роль опорно-двигательного аппарата в физических упражнениях.

23.Мышечная система и ее функции. Мышечная ткань и ее строение.Мышечная активность и сердечная деятельность. Их взаимосвязь

24.Оздоровительно-реабилитационная физическая культура.

Понятие «здоровый образ жизни». Гигиенические основы закаливания.

25.Классификация физических упражнений

26.Формы занятий физическими упражнениями

27.Формы самостоятельных занятий. Самоконтроль при занятиях физическимиупражнениями

28.Структура учебно-тренировочных занятий.

29.Виды адаптации к физическим упражнениям. Основные требования к гигиене физических упражнений

30.Утомление при физических нагрузках. Виды утомления. Объективные исубъективные факторы утомления. Роль физической культуры в снятии утомления.

31.Использование малых форм физической культуры для восстановления работоспособности в режиме рабочего дня.

32.Частота сердечных сокращений (ЧСС) как основной показатель,отражающий внутреннее содержание физической нагрузки.

33.Гипоксия и еѐ влияние на здоровье. Гиподинамия, и еѐ влияние на здоровье.

34.Характеристика, содержание и направленность популярных частных методик оздоровительных видов гимнастики.

35.Обмен углеводов и минеральных веществ при физической нагрузке.

36.Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм ижизнедеятельность человека.

37.Физическая культура студента. Организация физического воспитания в вузе.

38.Определение потребностей в занятиях физической культурой и спортомсовременной молодежи.

39.Формирование мотивации студенческой молодежи к занятиям физическойкультурой и спортом.

40.Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепленияздоровья студентов, их физического и спортивного совершенствования.

41.Средства физической культуры и спорта.

42.Организм человека как единая саморазвивающаяся, саморегулируемаябиологическая система.

43.Физиологические изменения в организме человека, связанные с процессом тренировки.

44.Функциональная активность человека и взаимосвязь физической иумственной деятельности.

45.Утомление и восстановление при физической и умственной работе.

46.Рациональное питание при различных режимах двигательной активности.

47.Витамины и их роль в обмене веществ. Регуляция обмена веществ.

48.Обмен энергии. Состав пищи и суточный расход энергии.

49.Двигательная активность и повышение устойчивости организма человека кразличным условиям внешней среды.

50.Физиологическое состояние организма при занятиях физическимиупражнениями.

Тестовые задания для диагностической работы.

Задание 1
Под физической культурой понимается:
A. часть культуры общества и человека
B. процесс развития физических способностей
C. вид воспитания, направленный на обучение движениям и развитие физических качеств
D.развитие естественных сил природы и воспитание гигиенических качеств

Задание 2
Результатом физической подготовки является:
A.физическая подготовленность
B.физическое развитие
C.физическое совершенство
D.способность правильно выполнять двигательные действия

Задание 3
Когда Россия впервые приняла участие в Олимпийских играх?
A.1908 год в Лондоне
B.1912 год в Стокгольме
C.1952 год в Хельсинки
D.1928 год в Амстердаме

Задание 4
Бег с остановками и изменению направления по сигналу преимущественно способствует формированию:
A.быстроты реакции
B.координации движений
C.техники движений
D.скоростной силы

Задание 5
Солнечные ванны лучше всего принимать:
A.до 12 и после 16 часов дняс
B.12 до 16 часов дня
C.в любое время дня при соблюдении необходимых мер предосторожности
D.с 10 до 14 часов

Задание 6
Где и когда были проведены первые Олимпийские игры современности?
A.1896 год в Греции
B.1516 год в Германии

C.1850 год в Англии
D.1869 год во Франции

Задание 7
Главной причиной нарушения осанки является:
A.малоподвижный образ жизни
B.слабость мышц спины
C.привычка носить сумку на одном плече
D.долгое пребывание в положении сидя за партой

Задание 8
Назовите имя первого Российского олимпийского чемпиона:
A.Николай Панин-Коломенкин (фигурное катание)
B.Иван Поддубный (борьба)
C.Сергей Елисеев (тяжелая атлетика)
D.Анатолий Решетников (легкая атлетика)

Задание 9
Документом, представляющим все аспекты организации соревнований, является:
A.положение о соревнованиях
B.календарь соревнований
C.правила соревнований
D.программа соревнований

Задание 10
Профилактика нарушений осанки осуществляется при:
A. силовых упражнениях
B.скоростных упражнениях
C.упражнениях «на гибкость»
D.упражнениях на «выносливость»

Задание 11
В каком виде спорта завоевала золотую медаль дальневосточница Юлия Чепалована в XVII Олимпийских играх?
A.лыжные гонки
B.скоростной спуск
C.конькобежный спринт
D.фристайл

Задание 12
Что определяет техника безопасности?
A.комплекс мер направленных на обучение правилам поведения, правилам страховки и самостраховки, оказания доврачебной помощи
B.навыки знаний физических упражнений без травм
C правильное выполнение упражнений
D.организацию и проведение учебных и внеурочных занятий в соответствии сгигиеническими требованиями

Задание 13
Выберите правильную последовательность действий по оказанию доврачебной помощи при обмороке:
A.придать пострадавшему горизонтальное положение, обеспечить приток свежеговоздуха, обтереть лицо холодной водой, дать понюхать нашатырь
B.положить пострадавшего в прохладное место, обмахивать полотенцем, дать обильное теплое питье
C.холодный компресс на голову, покой, ногам придают возвышенное положение
D.теплый компресс на голову, расстегнуть стесняющую дыхание одежду неглубокий массаж области шеи, холодное питье

Задание 14
Какое определение не относится к основным свойствам мышц?
A.постоянность
B.состояния растяжение
C.сокращение
D.эластичность

Задание 15
Смысл физической культуры как компонента культуры общества заключается в:
A.укрепление здоровья и воспитание физических качеств людей обучением
B.двигательным действиям и повышении работоспособности
C.в совершенствовании природных, физических свойств людей
D.определенным образом организованная двигательная активность

Задание 16
С помощью какого теста не определяется физическое качество выносливость?
A.бег на 100 метров
B.шестиминутный бег
C.лыжная гонка на 3 километра
D.плавание 800 метров

Задание 17
Какова протяженность марафонской дистанции на Олимпийских играх?
A.42 км 195 м
B.32 км 195 м
C.50 км 195 м
D.45 км 195 м

Задание 18
Укажите в каком городе проходили летние Олимпийские игры 2008 года?
A.Пекин (Китай)
B.Гренобль (Франция)
C.Токио (Япония)
D.Сент-Луис (США)

Задание 19
Как дозируются упражнения на «гибкость», т.е., сколько движений следует делатьв одной серии? Упражнения на гибкость выполняются ...
A.до появления болевых ощущений
B.по 8-16 циклов движений в серии
C.пока не начнется увеличиваться амплитуда движений
D.по 10 циклов в 4 серии

Задание 20
Кто выступил с предложением возродить Олимпийские игры?
A.Пьер де Кубертен
B.Жан Жак Руссо
C.Хуан Антонио Самаранч
D.Ян Амос Каменский

Задание 21
Что такое адаптация?
A.процесс приспособления организма к меняющимся условиям внешней среды
B.чередование нагрузки и отдыха во время тренировочного процесса
C.процесс восстановления
D.система повышения эффективности функционирования системы соревнований и системы тренировки

Задание 22
Каковы нормальные показатели пульса здорового взрослого нетренированного человека в покое?
A.60-80
B.70-90
C.75-85
D.50-70

Задание 23
Двигательная деятельность, движения, а также сложные виды двигательной деятельности (спортивные игры), отобранные в качестве средства для решения задач физического воспитания – это:
A.физическая подготовка;
B.физическое развитие;
C.физические упражнения;
D.спорт.

Задание 24
Специальная деятельность, направленная на достижение в каком-либо видефизических упражнений наивысших результатов – это:
A.физическая подготовка;
B.спорт;
C.физическое совершенство;
D. физическое развитие.

Задание 25
Уровень развития двигательных навыков, умений, физических качеств, которыеопределяются нормативными требованиями (ЕВСК) – это:
A.физическая подготовленность;
B. спорт;
C.физическое развитие;
D.физическое совершенство.

Задание 26
Ходьба, бег, прыжки, метания – это:
A. гимнастика;
B.лёгкая атлетика;

C.спортивные игры.
D.полиатлон

Задание 27
Спортивная игра с выполнением броска мяча в корзину – это:
A. волейбол;
B.водное поло;
C.баскетбол.
D.бейсбол

Задание 28
Спортивная игра, в которой запрещается игра в мяч рукой (руками) – это:
A. русская лапта;
B.футбол;
C.хоккей.
D.регби

Задание 29
Какая из представленных способностей не относится к координационным?
A.способность сохранять равновесие;
B.способность точно дозировать величину мышечных усилий;
C.способность быстро реагировать на стартовый сигнал;
D.способность точно воспроизводить движение в пространстве.