Министерство образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код и наименование в соответствии с ФГОС

Направленность:
Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от 30.06.2026 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «ЕЭТК» приказ № 177-К от 30.06.2026 г.

Директор / В. В. Вертиль / _____
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
Общество с ограниченной ответственностью «СУПЕР РЕСТОРАН»

Директор/Таранец П.А. _____
подпись

2026 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение примерной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы. 2

1.3. Перечень сокращений. 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 3

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 8

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 9

4.1. Общие компетенции 9

4.2. Профессиональные компетенции 12

4.3. Матрица компетенций выпускника 23

5.4. календарный учебный график 44

5.5. рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 45

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 45

5.5. Практическая подготовка 45

5.6. Государственная итоговая аттестация 45

Раздел 6. условия реализации образовательной программы 46

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 46

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 46

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 46

6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 47

Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Материально-техническое оснащение специальных помещений

Приложение 5. Порядок организации государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение примерной образовательной программы

Настоящая примерная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ПОП-П разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022г. 341);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

1.3. Перечень сокращений.

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОЧ – обязательная часть образовательной программы;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;
П – профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт,
ТС – технические средства;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	**Данные**
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н)*
Отраслевые профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	Сельское хозяйство
	33.010 Кондитер *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н)* 33.014 Пекарь *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)*

Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственном образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»	
Квалификация выпускника	Техник-технолог	
Направленности (при наличии):	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	Туризм и сфера услуг	
	Пекарь	
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе ООО	3 года 10 мес. /5940 ак.ч.	
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	Туризм и сфера услуг	
	3 г. 10 мес./ 5940 ак. ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	900/576 акч.	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательный цикл	**1476**	**317**
Обязательная часть образовательной программы	**2916**	**2172**
социально-гуманитарный цикл	406	42
общепрофессиональный цикл	400	284
профессиональный цикл	2110	1846
в т.ч. практика: - учебная - производственная	900 - 324 - 576	900 - 324 - 576
Вариативная часть образовательной программы	**1332**	**788**
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее	756	354

50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль[1]		
СГ. 07. Культура речи и деловое общение	38	10
ОП 05. Химия	222	114
ОП 06.Инженерная графика	78	10
ОП 07.Техническая механика	46	12
ОП 08.Электротехника и электронная техника	46	12
ОП 09. Основы цифровой грамотности	42	38
ОП 10. Технология пищевых производств	40	30
ОП 11. Товароведение продовольственных товаров	48	30
ОП 12. Пищевые и биологические добавки. Физиология питания.	50	48
ОП 13. Охрана труда	36	20
ОП 14. Основы предпринимательства и маркетинга	110	30
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**216**	
Всего	**5940**	**3277**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты
Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

[1] Включая отраслевые требования к дополнительным видам деятельности, компетенциям выпускника, отраженные в п. 4.3.2 настоящей ПОП-П.

				ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

				продуктов питания из растительного сырья ТФ B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			ОТФ C Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ C/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТФ C/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ТФ C/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов ТФ C/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ТФ C/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических,

				пищевкусовых продуктов и табака
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения [2]
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации

[2] *Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).*

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

	необходимого уровня физической подготовленности	основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Навыки:** проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:** приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Знания: нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста,

		причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Навыки:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый

		окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Навыки:** обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

		Умения: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья
		Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных

питания из растительного сырья	в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации

		технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Навыки:** отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья

		химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	**Навыки:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	**Навыки:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями

	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	**Навыки:** контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	**Навыки:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	**Навыки:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ профессии 16472 Пекарь 3 разряд [3]	ПК 5.1. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	**Навыки**: составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции, заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения: оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Знания: федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты, требования к качеству, срокам, условиям хранения сырья.
	ПК 5.2. Составление рецептуры, формование и выпечка хлебобулочных изделий	**Навыки:** разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции, замешивание и формовки теста вручную и на специальном оборудовании
		Умения: соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе, соблюдать технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, замешивать тесто вручную и работать на тестомесе, применять различные способы замесов, определять дефекты теста
		Знания: требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента, технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке, рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции

[3] Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513. Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно в соответствии с потребностями регионального рынка труда из видов деятельности, указанных в п. 1.3 ФГОС Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям.

		разнообразного ассортимента, виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта[4]	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на

[4] Указывается код профессионального стандарта из п.3.2 ПОП-П СПО

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Организация работы структурного	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания	ОТФ D Оперативное управление	D/01.6 Организация ведения

подразделения	процесса	из растительного сырья	производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			

4.3.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

Дополнительные квалификации, компетенции *(Сельское хозяйство)*	**Соответствие ПС** 33.014 Пекарь		**Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части**	
	Код и наименование ОТФ	**Код и наименование ТФ**	**Наименование ВД**	**Код и наименование ПК**
Пекарь	B – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПМ.0X Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК X.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий **Уметь:** применять приемы смешанной закваски применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий **Знать:** федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания				

способы организации питания, в том числе диетического рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты				
		В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий		ПК Х.2 Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: замешивание и формовка теста вручную замешивание и формовка теста на специальном оборудовании **Уметь:** замешивать тесто вручную и работать на тестомесе применять различные способы замесов определять дефекты теста оценивать качество формовки хлебобулочной продукции соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе **Знать:** федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса				
		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий		ПК Х.3 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: выпечка несдобных хлебобулочных изделий выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий				

выпечка праздничных тортов, сложных видов печения **Уметь** технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения **Знать:** федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции				
		B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий		ПК Х.4 Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям **Уметь:** творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции составлять портфолио на хлебобулочную продукцию применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию **Знать:** федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции				

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП СПО специальности:
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																					
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1.	1.2.	2.1.	2.2.	3.1.	3.2.	4.1.	4.2.	4.3.	4.4.	4.5.	5.1.	5.2.
Обязательная часть образовательной программы																							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																						
СГ.01	История России				О	О	О																
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				О	О	О																
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О															
СГ.04	Физическая культура				О				О														
СГ.05	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О																		
СГ.06	Основы бережливого производства	О																					
СГ.07	Культура речи и деловое общение	О	О								О			О									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О									О												
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	О									О												
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	О									О												
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 05	Химия			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 06	Инженерная графика			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 07	Техническая механика			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 08	Электротехника и электронная техника			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 09ц	Основы цифровой грамотности			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 10	Технология пищевых производств			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 11	Товароведение продовольственных товаров			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 12	Пищевые и биологические добавки. Физиология питания.			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О									
ОП. 13	Охрана труда																				О	О	О
ОП. 14	Основы предпринимательства и маркетинга																				О	О	О
П.00	Профессиональный цикл																				О	О	О
ПМ.00	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О									О	О											
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	О									О	О											
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О									О	О											
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О									О	О											
УПн.01	Учебная практика	О									О	О											
ППн.01	Производственная практика	О									О	О											
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	О											О	О									

	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)																						
МДКн.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О											О	О									
УПн.02	Учебная практика	О											О	О									
ППн.02	Производственная практика	О											О	О									
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	О													О	О							
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	О													О	О							
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	О													О	О							
УП.03	Учебная практика	О													О	О							
ПП.03	Производственная практика	О													О	О							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	О															О	О		О	О		
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	О															О	О		О	О		
УП.04	Учебная практика	О															О	О		О	О		
ПП.04	Производственная практика	О															О	О		О	О		
ПМ.05	Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего Пекарь 3 разряда	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
МДК.05.01	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
МДК.05.02	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
МДК.05.03	Замес , формовка и выпечка хлебобулочных изделий	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
МДК.05.04	Презентация и продажа хлебобулочных изделий	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О															

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы
5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		**1476**	**317**	**1404**			**0**	**72**			**612**	**864**						
ООД.01	Русский язык	Э	72	12	60								72						
ООД.02	Литература	ДЗ	72	14	72							72							
ООД.03	Иностранный язык	ДЗ	72	14	72							34	38						
ООД.04	История	Э	126	23	114							34	92						
ООД.05	Физическая культура	ДЗ	106	20	106							34	72						
ООД.06	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	72	14	72							34	38						
ООД.07	Информатика	ДЗ	72	14	72							72							
ООД.08	Обществознание	ДЗ	72	14	72							72							
ООД.09	Физика	ДЗ	72	14	72							34	38						
ООД.10	География	ДЗ	72	14	72								72						
ООД.11	Биология	Э	154	28	142							38	116						
ООД.12	Математика	Э	246	46	234							90	156						
ООД.13	Химия	Э	164	30	152							48	116						

ООД.14	Индивидуальный проект	ДЗ (защита проекта)	32		32							16	16							
ООД.15	Введение в специальность	Э	72	60	60							34	38							
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**520**	**52**	**456**			**14**	**10**	**406**	**114**			**68**	**100**	**48**	**164**	**46**	**94**
СГ.01	История России	ДЗ	52		46			2		38	14				52				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, Э	128	8	110			2	10	82	46			34	24	24	24	22	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	74	10	68			2		68	6					74			
СГ.04	Физическая культура	З,З,З,ДЗ, ДЗ, ДЗ	144	10	128			2		138	6			24	24	24	14		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	42	4	36			2		40	2					42			
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	42	10	36			2		40	2								42
СГ.07	Культура речи и деловое общение	ДЗ	38	10	32			2			38								38
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**1132**	**628**	**982**		**20**	**36**	**70**	**400**	**796**			**276**	**172**	**242**	**252**	**130**	**60**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	96	56	82			2	10	106				96					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	112	96	96			2	10	128							40	72	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э	94	60	80			2	10	90	4					48	46		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	72	72	66			2		36	36					36	36		
ОП.05	Химия	Э	232	114	214			6	10	10	222			102	130				

ОП.06	Инженерная графика	ДЗ	78	10	72			2			78			78					
ОП.07	Техническая механика	ДЗ	46	12	40			2			46					46			
ОП.08	Электротехника и электронная техника	ДЗ	46	12	40			2			46							46	
ОП.09	Основы цифровой грамотности	ДЗ	42	38	36			2			42				42				
ОП.10	Технология пищевых производств	ДЗ	40	30	34			2	10		40					40			
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	Э	58	30	44			2	10	10	48							58	
ОП.12	Пищевые и биологические добавки. Физиология питания	Э	60	48	46			2		10	50								60
ОП.13	Охрана труда	ДЗ	36	20	30			2			36						36		
ОП.14	Основы предпринимательства и маркетинга	Э	120	30	102		20	6	10	10	110					72	48		
ПМ.00	**Профессиональный цикл**		**2596**	**2274**	**1568**	**900**	**30**	**36**	**60**	**2110**	**486**			**268**	**592**	**322**	**484**	**436**	**494**
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		1160	1034	816			8		904				196	282	124	242	192	124
	промежуточная аттестация по ПМ	Э(к)	12						12	12									12
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	266	210	262			4		266				114	106	46			
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных,	ДЗ	558	500	554		30	4		302	256			82	176	78	98	48	76

	макаронных и кондитерских изделий																		
УП 01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36									36
ПП 01	Производственная практика	ДЗ	288	288	0	288				288							144	144	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		442	374	278			8		398	44							72	370
	промежуточная аттестация по ПМ	Э(к)	12						12	12									12
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗк	76	50	72			4		76								72	4
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗк	210	180	206			4		166	44								210
УП 02	Учебная практика	ДЗк	36	36		36				36									36
ПП 02	Производственная практика	ДЗк	108	108	0	108				108									108
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		320	268	186			8		278	42					78	242		

	промежуточная аттестация по ПМ	Э(к)	12						12	12							12		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ДЗк	78	60	72			4		78	0					68	10		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДЗк	122	100	114			4		86	42					10	112		
УП 03	Учебная практика	ДЗ	108	108						108							108		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		172	132	80			4		168								172	
	промежуточная аттестация по ПМ	Э(к)	12						12	12								12	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	88	60	84			4		84	4							88	
ПП 04	Производственная практика	ДЗ	72	72	0					72								72	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд"		502	466	228			8		362	140			72	310	120			
	промежуточная аттестация по ПМ	Э(к)	12						12	12						12			
МДК.05.01	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	ДЗк	34	30	32			2		34				34					
МДК.05.02	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ДЗк	38	34	36			2		20	18			38					
МДК.05.03	Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий	ДЗк	116	110	114			2		30	86				116				
МДК.05.04	Презентация и продажа хлебобулочных изделий	ДЗк	50	40	46			2		14	36				50				
УП 05.01	Учебная практика	ДЗ	144	144						144					144				

ПП 05.01	Производственная практика	ДЗ	108	108	0					108						108			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (нед)		216																
	ИТОГО		**5940**	**3277**	**3006**	**900**		**86**	**284**	**2916**	**1332**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**648**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
	СГ.01 История	14	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение тем: • Аграрная история: эволюция земледелия от трехполья до целины, селекция сортов ржи и пшеницы (от дореволюционных ученых до Николая Цицина) и борьба с неурожаями. • История техники: развитие помола — от ручных жерновов и водяных мельниц до паровых вальцовых станков XIX века и советских автоматических линий непрерывного действия. • Хлеб как фактор политики: роль продовольственных кризисов в Смуте, бунтах и революциях 1917 года, а также введение карточных систем во время войн. • Материальная культура: региональные бренды (тульский пряник, московский калач), социальный хлеб советского периода и семантика каравая. • Стандартизация и право: создание советской системы ГОСТов, санитарный надзор и борьба с историческими фальсификациями муки. • Чрезвычайные ситуации: работа блокадных заводов Ленинграда и снабжение армии сухарями в Великую Отечественную войну.
	СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	46	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение тем: Чтение и перевод рецептур: понимание зарубежных технологических карт (Baker's Percentage Анализ состава: чтение этикеток импортных ингредиентов (ферментов, эмульгаторов, маргаринов), понимание маркировки пищевых добавок Е и международной системы нумерации (например, ферменты класса ЕС 3). Перевод руководств по эксплуатации тестомесов, делителей-округлителей, туннельных печей (MIWE, Wachtel, Revent), упаковочных линий и металлодетекторов.

				Тренды отрасли: изучение отчетов маркетинговых агентств о глобальных трендах (безглютеновая выпечка, крафтовый хлеб, использование альтернативных зерновых — сорго, теф, полба). Микробиология заквасок: чтение современных исследований о консорциумах молочнокислых бактерий и диких дрожжей, ферментативной активности.
	СГ.04 Физическая культура	6	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение темы «Профессионально-прикладная физическая подготовка: коррекция и профилактика профессиональных заболеваний» в связи с тем, что данный раздел напрямую направлен на компенсацию негативных факторов труда программиста (гиподинамия, статическое напряжение, стресс) через специализированные комплексы упражнений для укрепления мышечного корсета, улучшения осанки, профилактики синдрома запястного канала и зрительного утомления, что является обязательным условием поддержания долгосрочной работоспособности и здоровья в профессии
	СГ.07 Культура речи и деловое общение.	38	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью формирования у будущих специалистов навыка взаимодействия в коллективе: развитие умений выстраивать профессиональную коммуникацию с рабочими смены, смежными отделами (логистика, закупки, продажи) и руководством предприятия для оперативного решения текущих задач, повышения управленческой эффективности: освоение навыков конструктивной критики, грамотной постановки задач персоналу и бесконфликтного разрешения рабочих ситуаций, развития переговорных компетенций: умение аргументированно отстаивать технологическую целесообразность решений перед поставщиками сырья и администрацией при согласовании бюджетов или выборе контрагентов, формирования имиджа специалиста: подготовка к публичным выступлениям, презентациям новой продукции и представительству предприятия во время внешних аудитов и проверок.
	СГ .03 Безопасность жизнедеятельности	6	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение темы «Электробезопасность во влажной среде» в связи с тем, что будущим специалистом нужно знать особенности работы с электрооборудованием (тестомесы, делители, печи) в условиях постоянно высокой влажности и присутствия токопроводящей мучной пыли, защитное заземление промышленных миксеров большой емкости, работа с поврежденными кабелями электродвигателей, и уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током в замкнутом пространстве цеха.
	СГ .05 Основы бережливого производства	2	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение темы «Картирование потока создания ценности (VSM) на примере линии по производству батона нарезного» по запросу работодателя, чтобы научиться выявлять и устранять скрытые потери времени на каждом этапе — от замеса теста до упаковки, так как именно сокращение производственного цикла напрямую гарантирует потребителю свежесть продукта, а предприятию — снижение себестоимости.

	СГ .06 Основы финансовой грамотности	2	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение темы «Себестоимость хлебобулочных изделий: как работа технолога влияет на прибыль завода» - специалист должен понимать основы финансовой грамотности, чтобы осознавать: любое отклонение от рецептуры или режима выпечки — это прямой перерасход дорогого сырья и энергии, который увеличивает себестоимость буханки хлеба и снижает прибыль предприятия.
	ОП.03 Автоматизация технологических процессов	4	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение раздела «Автоматизация контроля и управления критическими параметрами хлебопекарного производства: от точного дозирования сырья до программирования режимов работы тестомесильного оборудования, климатических камер для расстойки и туннельных печей.» в связи с тем, что что данный раздел направлен на умение проектировать, настраивать и контролировать автоматизированные системы управления (АСУ ТП), чтобы исключить человеческий фактор при дозировании ингредиентов и температурных режимах. Это необходимо для обеспечения 100% повторяемости органолептических свойств хлеба от партии к партии, снижения производственных потерь за счет точного соблюдения технологии, а также возможности масштабирования рецептур до объемов промышленного предприятия без потери качества продукции.
	ОП.08 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	36	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение программного обеспечения «Хлебопек» , оно предназначено для автоматизации технологических расчетов, разработки рецептур и оформления документации с целью исключения ошибок из-за человеческого фактора и контроля расхода сырья на производстве.
	МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий	256	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов на изучение разделов «Технология производства изделий лечебно-профилактического назначения и повышенной пищевой ценности» в связи с тем, что потребительский спрос смещается в сторону «чистой этикетки» (clean label), органических, безглютеновых, бездрожжевых продуктов и изделий с пониженным содержанием сахара и соли. Увеличение часов необходимо, чтобы выпускник умел работать с нетрадиционными видами сырья, разрабатывать и внедрять в производство актуальный ассортимент, востребованный торговыми сетями и потребителями. Производство изделий повышенной пищевой ценности и диетического назначения требует от технолога более тонких профессиональных компетенций. Это позволит сформировать у будущих специалистов опережающие компетенции по проектированию рецептур функциональных пищевых продуктов и управлению сложными биотехнологическими процессами их производства».
	МДК 02.02.Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	44	ПОП-П/работодатель	МДК введена по запросу работодателя, с целью формирования у студентов практических навыков организатора процессов — специалиста, способного управлять сменой, оперативно корректировать рецептуры и обеспечивать выпуск стабильно качественной продукции

	макаронных и кондитерских изделий			
	МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	42	ПОП-П/работодатель	Увеличено количество часов лабораторных работ в МДК по запросу работодателя, с целью развития у будущих специалистов способности критические контрольные точки на практике, моделировать ситуации обнаружения скрытого брака или зараженности сырья (например, картофельной болезни хлеба, металломагнитных примесей), самостоятельно проводить экспресс-анализы непосредственно в условиях, имитирующих производственную лабораторию, проводить полноценный входной контроль качества сырья, оперативно выдать рекомендации производству по корректировке технологического процесса.
	ПМ 05 Выполнение работ по профессии рабочего Пекарь 3 разряда	140	ПОП-П/работодатель	Модуль введен по запросу работодателя с целью приобретения обучающимися практического опыта, первоначальных профессиональных навыков и освоения квалификационных разрядных требований для самостоятельного выполнения базовых технологических операций на хлебопекарном производстве. Увеличение количества часов на лабораторные работы по профессиональному модулю обусловлено усилением практикоориентированности обучения и необходимостью доведения ручных и механизированных навыков выпечки до автоматизма в условиях учебных лабораторий перед выходом студентов на реальное производство. Профессия пекаря 3 разряда требует развитых сенсорных навыков и мышечной памяти, которые невозможно сформировать теоретически. Дополнительные лабораторные часы позволяют каждому студенту индивидуально отработать критически важные приемы: правильную ручную формовку и округление различных видов теста, точную надрезку заготовок (батонов, халы), ручную посадку хлеба в печь, а также визуальное и тактильное определение готовности изделий.
	ОП.05 Химия	222	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью формирования у обучающихся фундаментальных научно-теоретических знаний о химическом составе, строении и превращениях веществ растительного сырья, составляющих основу биотехнологических и теплофизических процессов пищевых производств. Переработка муки, сахара, жиров и крахмала на всех этапах (от замеса до выпечки или сушки) сопровождается сложнейшими коллоидными, ферментативными, гидролитическими и окислительными реакциями (например, гидролиз крахмала, денатурация белков клейковины, реакция меланоидинообразования). Освоение курса необходимо для того, чтобы научить будущего технолога глубоко понимать химизм созревания полуфабрикатов, целенаправленно регулировать свойства теста, прогнозировать качество готового хлеба, макаронных или кондитерских изделий, а также квалифицированно применять современные методы лабораторного физико-химического анализа при проведении входного и производственного контроля.

	ОП 06.Инженерная графика	78	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя в связи с тем, что Современные хлебозаводы, макаронные и кондитерские фабрики оснащены сложными автоматизированными линиями, роботизированными комплексами и упаковочными автоматами. Освоение инженерной графики необходимо технологу для того, чтобы: свободно читать чертежи, схемы, спецификации и технические паспорта технологического оборудования, понимать конструктивные особенности, кинематику и принципы сборки/разборки узлов машин (месильных органов, дозаторов, тестоделителей) при их санитарной обработке или переналадке. Техник-технолог должен уметь организовывать рабочее пространство, участвовать в проектировании или модернизации участков цеха с учетом требований поточности сырья и готовой продукции.
	ОП 07.Техническая механика	46	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью формирования у будущих специалистов общетехнического фундамента в области законов механики, прочности материалов и устройства деталей машин, необходимого для безаварийной эксплуатации технологического оборудования. Процессы переработки растительного сырья (транспортировка муки, прессование макарон, замес и формование теста) сопряжены с высокими механическими нагрузками на рабочие органы машин. Курс нацелен на то, чтобы научить студента понимать устройство механических передач и приводов, своевременно распознавать критический износ узлов оборудования по вибрациям и шумам, точно настраивать формующие и режущие механизмы, а также технически грамотно составлять дефектные ведомости при организации плановых ремонтов.
	ОП 08.Электротехника и электронная техника	46	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, что обусловлено переходом современных пищевых предприятий на полную автоматизацию и цифровизацию. Современные хлебозаводы, кондитерские и макаронные фабрики представляют собой комплексы, управляемые программируемыми логическими контроллерами (ПЛК), датчиками и частотными преобразователями. Знание электротехники и электроники необходимо технологу, чтобы понимать принципы работы электронных компонентов оборудования (оптических датчиков уровня заполнения бункеров, термопар в печах, электронных весовых дозаторов), грамотно взаимодействовать с инженерно-технической службой предприятия (КИПиА) при сбоях в алгоритмах работы автоматических линий, понимать схемы электроснабжения и пускорегулирующей аппаратуры, соблюдать и контролировать правила электробезопасности персоналом смены в условиях повышенной влажности и температуры пищевых цехов.
	ОП 09.Основы цифровой грамотности	42	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью работать с системами учета сырья (MES), государственными системами прослеживаемости («Меркурий», «Честный ЗНАК») и анализировать данные датчиков оборудования для предотвращения брака.

	ОП 10.Технология пищевых производств	40	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью Формирование широкого профессионального кругозора и гибкости, так как современная индустрия часто требует интеграции технологи. Дисциплина позволяет изучить общие закономерности, принципы и методы переработки как растительного, так и сопутствующего сырья (жиров, молочных продуктов, сахаристых веществ, пищевых добавок), понимать единую научно-теоретическую основу различных пищевых технологий (физико-химические, биохимические и микробиологические процессы).
	ОП.11 Товароведение продовольственных товаров	58	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью научить будущего специалиста проводить товароведную оценку и распознавать сортность, товарные виды и помолы муки, типы сахара, виды жиров, патоки и крахмала, определять соответствие поступающих партий сырья нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ). Идентифицировать признаки порчи и скрытые дефекты сырья еще на этапе приемки, предотвращая выпуск бракованной продукции. Курс позволяет студентам свободно ориентироваться в классификации и современной структуре ассортимента хлебобулочной, макаронной и кондитерской отраслей, понимать пищевую, биологическую и энергетическую ценность продуктов для грамотного позиционирования новых линеек изделий (включая диетические и функциональные), овладеть методами защиты продукции от фальсификации и правилами их экспертизы.
	ОП. 12 Пищевые и биологические добавки. Физиология питания.	60	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, с целью подготовки специалистов, владеющих современными методами направленного регулирования свойств растительного сырья и формирования заданного качества готовой продукции. Курс вводится с целью научить студентов свободно ориентироваться в требованиях ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», контролировать допустимые дозировки (индекс Е) и не допускать превышения норм, опасных для здоровья потребителя, грамотно составлять маркировку готовой продукции (вкладыши, этикетки) в соответствии с актуальным законодательством.
	ОП. 13 Охрана труда	36	ПОП-П/работодатель	Дисциплина введена по запросу работодателя, в связи с тем, что современное производство обладает высокой технологической сложностью и специфическими рисками Техник-технолог несет прямую юридическую и персональную ответственность за подчиненный персонал. Освоение дисциплины необходимо для организации безопасных рабочих мест в соответствии с требованиями трудового законодательства РФ, проведения обязательных первичных, повторных и внеплановых инструктажей по технике безопасности на рабочем месте, разработки локальных инструкций по охране труда для конкретных профессий (пекарь, тестомес, кондитер). Курс направлен на изучение методов защиты персонала от профессиональных заболеваний, правильный подбор и контроль использования работниками специальной одежды, обуви и средств индивидуальной защиты (СИЗ)
Итого		1332		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	ПМ01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях ПП.01 Производственная практика	12	8	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
2	Выполнение технологической схемы участка производства кондитерских изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла		12	8	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
3	Выполнение технологической схемы участка производства макаронных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла		12	8	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
4	Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	8	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан

5	Контроль качества сырья, теста и готовых изделий (определение органолептических и физико-химических показателей), нормативно-техническая документация на готовую продукцию	на автоматизированных технологических линиях ПП.02 Производственная практика	36	8	ООО «Ашан» Лаборатория контроля качества	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
6	Расчет выхода хлеба, контроль выхода на предприятии		18	8	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
7	Составление технологической карты производства различных изделий		6	8	ООО «Ашан» Лаборатория контроля качества	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
8	Расчёт плановой нормы расхода сырья при базисной и фактической влажности муки; составление сменного производственного отчёта макаронного цеха		6	8	ООО Ашан участок приемки и хранения сырья	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
9	Изучение работы производственно-технологической лаборатории, составление сопроводительных документов на готовую продукцию		18	8	ООО «Ашан» Лаборатория контроля качества	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
10	Бракераж готовых изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов		18	8	ООО «Ашан» Лаборатория контроля качества	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
11	Приемка сырья и хранение	ПМ 05 Выполнение работ по профессии Пекарь (3 разряд) ПП05 Производственная практика	18	5	ООО Ашан участок приемки и хранения сырья	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
12	Подготовка основного и дополнительного сырья к переработке, с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм;		12	5	ООО Ашан участок приемки и хранения сырья	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
13	Выпечка пшеничного хлеба		12	5	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
14	Выпечка ржаного и ржано-пшеничного хлеба		12	5	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
15	Выпечка хлебобулочных изделий		12	5	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
16	Выпечка мучных кондитерских изделий		24	5	ООО «Ашан» Кондитерский цех	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан

17	Расчет суточного баланса сырья: составление заявок на склад, расчет необходимого количества муки, заквасок и вспомогательных материалов на рабочую смену согласно производственному заданию	ПМ04 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП 04 Производственная практика	12	7	ООО «Ашан» Лаборатория	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
18	Ведение учетно-отчетной документации: заполнение журналов контроля технологического процесса, оформление накладных на перемещение сырья и готовой продукции, ведение рапортов о работе смены		12	7	ООО «Ашан» склад	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
19	Расстановка кадров на рабочих местах: участие в планировании графиков выходов, распределение обязанностей между рабочими на технологической линии (тестомесами, пекарями, укладчиками)		12	7	ООО «Ашан» Пекарня	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
20	Проведение инструктажей по охране труда: ознакомление персонала с правилами безопасной эксплуатации автоматизированного оборудования цеха и ведение журналов инструктажа на рабочем месте.		12	7	ООО «Ашан» Лаборатория	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
21	Учет показателей эффективности и брака		12	7	ООО «Ашан» Лаборатория	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан
22	Контроль санитарного состояния подразделения		12	7	ООО «Ашан» Лаборатория	Пиняжина Т. Е, директор ООО Ашан

5.4. календарный учебный график[5]

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь						Декабрь			ПН	Январь			ПН	Февраль			ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32 ПА4	28 ПА8	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32 ПА4	П	28 ПА8	22 ПА14	14 ПА22	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	28 ПА8	24 ПА12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	26 ПА10	П	П	П	П	П	22 ПА14	26 ПА10	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	30 ПА6	28 ПА8	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28 ПА8	36	36	36	36	П	П	П	П	36	32 ПА4	32 ПА4	28 ПА8	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
4	П	П	32 ПА4	28 ПА8	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	36	к	к	36	36	П	28 ПА8	22 ПА14	П	П	П	П	П	36	36	36	П			П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Обозначения:

- Модули и дисциплины (обязательная часть)
- :: Промежуточная аттестация
- П Практики
- = Каникулы
- Модули и дисциплины (вариативная часть)
- Г Государственная итоговая аттестация

[5]Форму календарного учебного графика (КУГ) образовательная организация разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В КУГ указывается количество часов, включающих самостоятельную работу. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

5.5. рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2,3 к ОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, 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, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Примерная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 6.

5.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Колледж самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях колледжа, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между колледжем и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению государственного экзамена; программа ГИА представлена в приложении 5.

Раздел 6. условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 4 и в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы».

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Мастерская Хлебопечения

Мастерские/зоны по видам работ:

Спортивный комплекс[6]

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

6.1.3 Минимально необходимый для реализации образовательной программы СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

[6] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК
ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА
«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» (АНГЛИЙСКИЙ)
«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» (НЕМЕЦКИЙ)
ООД.04 ИСТОРИЯ
ООД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ООД. 06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ
ООД. 07 ИНФОРМАТИКА
ООД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ
ООД.09 ФИЗИКА
ООД.10 ГЕОГРАФИЯ
ООД.11 БИОЛОГИЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНООД.12 МАТЕМАТИКА
ООД.13 ХИМИЯ
ООД.14 БИОЛОГИЯ
ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать	**ПРб 2** Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 4** Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование

	результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения,

		в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; – готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с	**ПРб 1** Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 2** Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений

	использованием языковых средств	анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-

		деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 8** Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности,	**ПРб 1** Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 3** Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения – не менее 150 слов); **ПРб 4** Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии

		и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; **б) базовые исследовательские действия:**	-сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; -совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в

	-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; **в) работа с информацией:** -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; **б) совместная деятельность:** -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;	соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; -сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); -совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); -обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-

		деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); -совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

Вид учебной работы	**очная форма обучения**
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**62**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	
консультаций перед экзаменом	**4**
промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	**12**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**60**
в том числе:	
теоретические занятия	**36**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**24**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации перед экзаменом	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1 Общие сведения о языке		**4/-**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	Содержание учебного материала	2/-	
	Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Входной контроль Задание на дом: составить таблицу «Формы существования русского национального языка».		
Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка	**Профессионально ориентированное содержание**	2/-	
	Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари Задание на дом: подобрать слова профессиональной лексики		
	Практические работы	2/-	
	Практическая работа № 1. Функции русского языка в профессиональной деятельности. Старт проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики» Задание на дом: оформить словарь		
Раздел 2 Речь. Речевое общение		**8/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 2.1 Виды речевой деятельности	Содержание учебного материала	2/-	
	Практические работы		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 2. Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения) Задание на дом: прописать речевую ситуацию		
Тема 2.2 Речевой этикет в профессиональной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения Задание на дом: подготовка публичного выступления		
Раздел 3 Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**2/-**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	Содержание учебного материала	2/-	
	Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации Задание на дом: составить схему реферата		
	Практические работы	2/-	
	Практическая работа № 3. Схема реферата. Написание реферата статьи с профессиональным содержанием на основе одного или нескольких источников		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Задание на дом: подготовка к защите реферата.		
Раздел 4 Язык и речь. Культура речи. Система языка		**6/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 4.1 Язык как система	Содержание учебного материала	2/-	
	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка Задание на дом: выписать из текста средства выразительности		
	Практические работы	2/-	
	Практическая работа № 4. Подготовка презентации «Качества хорошей речи» Задание на дом: выписать виды языковых норм		
Тема 4.2 Культура профессиональной речи	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности Задание на дом: Написать эссе «Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности».		
Раздел 5 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**2/-**	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке	Содержание учебного материала	2/-	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке Задание на дом: составить презентацию: «Трудные случаи ударения в русском языке»		
Раздел 6 Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**6/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Содержание учебного материала	2/-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Задание на дом: составить алгоритм выбора слова в зависимости от ЛЗ и ЛС.		ПК 4.5
	Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Задание на дом: Сообщение: «Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)».	2/-	
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности. Задание на дом: подобрать крылатые слова, связанные со специальностью, добавить в «Мини-словарь профессиональной лексики».		
Раздел 7 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**2/-**	ОК 05, ОК 09
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	Содержание учебного материала	2/-	
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур Задание на дом: выписать аббревиатуры специальности.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 8 Морфология. Морфологические нормы		**4/-**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи	**Содержание учебного материала**	2/-	
	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Задание на дом: составить таблицу: «Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя».		
	Практические работы	2/-	
	Практическая работа № 5. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений Задание на дом: заполнить таблицу: «Принципы русской орфографии»		
Раздел 9 Орфография. Основные правила орфографии		**6/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии	Содержание учебного материала	2/-	
	Практические работы		
	Практическая работа № 6. Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне. Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными ъ и ь. Буквы ы – и после приставок.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Задание на дом: составить алгоритм правописания -Н и -НН в различных частях речи		
	Практическая работа № 7. Правописание суффиксов. Правописание *н* и *нн* в различных частях речи. Правописание слов с *не* и *ни.* Слитное, дефисное и раздельное написание слов Задание на дом: составить текст, связанный со специальностью, выделить 15 слов с орфограммами.	2/-	
Тема 9.2 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Практическая работа № 8. Написание производных предлогов. Написание союзов Задание на дом: подготовить сообщение «Орфографические нормы в профессиональных текстах»		
Раздел 10 Синтаксис. Синтаксические нормы		**6/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы	Содержание учебного материала		
	Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Задание на дом: подготовить презентацию: «Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим».	2/-	
	Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов Задание на дом: подготовить презентацию «Виды сложных предложений».	2/-	
Тема 10.2 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	использования знаков препинания в сложных предложениях Задание на дом: подготовить презентацию «Знаки препинания и их функции»		
Раздел 11 Пунктуация. Основные правила пунктуации		**6/-**	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации	Содержание учебного материала		
	Практические работы		
	Практическая работа № 9. Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. **Практическая работа № 10.** Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Знаки препинания при союзе «как». Задание на дом: подготовить сообщение «Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями».	2/-	
	Практическая работа № 11. Знаки препинания в сложносочиненном предложении, в сложноподчиненном предложении, в бессоюзном сложном предложении Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сочетание знаков препинания. Знаки препинания при передаче чужой речи Задание на дом: заполнить таблицу: «Знаки препинания при передаче чужой речи»	2/-	
	Профессионально ориентированное содержание	2/-	
	Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания. Задание на дом: подготовить презентацию «Стили речи»		
Раздел 12 Функциональная стилистика. Культура речи		**8/4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 12.1 Функциональная стилистика	Содержание учебного материала	2/-	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.5
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи. Задание на дом: подготовить презентацию: «Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля».		
	Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк Задание на дом: подготовить сообщение «Стилистические нормы в профессиональной коммуникации».	2/-	
Тема 12.2 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	2/2	
	Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации. Задание на дом: завершить работу по составлению «Мини-словаря профессиональной лексики», подготовиться к презентации словаря.		
	Практические работы	2/2	
	Практическая работа №12. Презентация проекта «Мини-словарь профессиональной лексики» Задание на дом: подготовка к экзамену		
Консультация		**4**	
Экзамен		**8**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Всего		72/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература»;

Оборудование учебного кабинета:

-учебники, словари (по количеству обучающихся в группе), дидактический материал

-залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ЭФУ Русский язык: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина – Русское слово, 2021.
2. ЭФУ Русский язык: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина – Русское слово, 2021.
3. Русский язык. 10-11 классы. Учебное пособие. / Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. и др. – М.: Просвещение, 2022.
4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470952 (дата обращения: 13.04.2021).
5. Русский язык : справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст : электронный//ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452433 (дата обращения: 13.04.2021).

Интернет-ресурсы:

www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
www. ruscorpora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
www. rus.1september. ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
www. Ucheba. com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru)
www. spravka. gramota. ru (Справочная служба русского языка).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Экзамен Презентации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ
Профессиональные компетенции	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Эссе Экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.11** «**Технология продуктов питания из растительного сырья», направленность «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения.	-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; -осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; -уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**В области ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	−владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); -владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

	представления и визуализации; -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; -анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; -способность их использования в познавательной и социальной практике	

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека; -давать оценку новым ситуациям;	– осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; – при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	-сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; -владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); -сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	−осознание обучающимися российской гражданской идентичности; -целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; **патриотического воспитания:** -сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; -ценностное отношение к государственным символам,	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; -освоение обучающимися межпредметными понятиями и универсальными учебными действиями; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; **б) совместная деятельность:** -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; **В области ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия	-владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); -владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	-Уметь вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

	-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; **б) базовые исследовательские действия:** -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; **в) работа с информацией:** -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; **б) совместная деятельность:** -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и	

	возможностей каждого члена коллектива;	

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

Вид учебной работы	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**70**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**2**
консультаций перед экзаменом	
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	**14**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**26**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**42**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов		Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.3), личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практического подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Литература XIX века		**38**	**8**	
Тема 1.1. Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1 **Человек и его время: классики первой половиныXIX века и знаковые образы русской культуры./** Специфика литературы как вида искусства Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы 19 века. Русская литература 1-й половины 19 века (А.С.Пушкин. М.Ю.Лермонтов, Н.В.Гоголь) Специфика литературы как вида искусства. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО. **Задание на дом**: Подготовиться к дискуссии **«Что значит быть мастером своего дела?»**. Анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические работы	-		

Профессионально-ориентированное обучение			**2**	**2**	
«Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
	Практические работы		**2**	**2**	
	1	**Практическая работа №1 «Что значит быть мастером своего дела?»/** Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. **Задание на дом**: Подготовить биографию А.Островского (доклад, презентация). Прочитать пьесу «Гроза». Выписать термин «драма».	2	2	
Тема 1.2. **Русская литература второй половины XIX века. А. Н. Островский**	**Содержание учебного материала**		**4**	**-**	
	1	**Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драме «Гроза» А. Н. Островского./** Сведения из биографии. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Типы деловых людей в пьесах А. Н. Островского. Природа комического. Особенности языка. Авторское отношение к героям. Непреходящее значение созданных драматургом характеров. Теория литературы: понятие о драме. **Задание на дом:** Прочитать пьесу А.Н. Островского «Гроза». Подготовить вопросы по пьесе.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №2: Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. /** Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Душевная трагедия Катерины. Н.А. Добролюбов, Д.И. Писарев о драме «Гроза». Статья Н.А. **Задание на дом:** подготовить сообщение об И. Гончарове. Прочитать роман «Обломов».	2		
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**	

И.А. Гончаров	1	**Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера. /** Сведения из биографии. Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно - философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Теория литературы: социально психологический роман. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?" **Задание на дом:** дать характеристику Обломова.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическаяработа№3: Противоречивость характера: Штольц и Обломов./** Прошлое и будущее России. Теория литературы: социально психологический роман**.** **Задание на дом:** Подготовить биографию И. Тургенева. Читать роман «Отцы и дети».	2		
Тема 1.4 **И.С. Тургенев**	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**	
	1	**Творчество И. Тургенева. Роман «Отцы и дети». /** Краткий очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Идейно-художественное своеобразие романа. Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Авторская позиция в романе. Теория литературы: Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). **Задание на дом:** Ответить на вопросы по тексту романа «Отцы и дети». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов).	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №4: Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети». /** Взаимоотношения Базарова с персонажами. Проблемы самовоспитания и жизненной активности. Конфликты главного героя. Тема любви в романе. Отношения Е. Базарова с А. С. Одинцовой. Дружба Е. Базарова и А. Кирсанова. **Задание на дом:** подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью (источники разные).	2		
	Практические работы		-		
Профессионально-ориентированное обучение			**4**	**4**	
«Ты профессией астронома	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	
	Практические работы				

метростроевца не удивишь!..»	1	**Практическая работа №5 «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»/** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии. **Задание на дом:** Чтение глав повести Н. С. Лескова «Очарованный странник». Подготовить вопросы по прочитанному тексту. Подготовка материалов для виртуальной выставки профессиональных журналов.	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
	2	**Практическая работа № 6 «Каждый должен быть величествен в своем деле»./** Рассказы Н. Лескова. Что значит быть профессионалом своего дела? **Задание на дом**: Сообщение о Н.А Некрасове Прочитать поэму «Кому на Руси жить хорошо»	2	2	
Тема 1.5. Н.А. Некрасов Поэма «Кому на Руси жить хорошо».	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**	
	1	**Творческий путь Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»./** Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова. Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова. Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие. **Задание на дом:** Выразительное чтение отрывка из поэмы **«Кому на Руси жить хорошо»**	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №7: Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы./** Поэма Некрасова – энциклопедия крестьянской жизни середины XIX века. **Задание на дом:** Подготовить биографию Салтыкова-Щедрина. Выписать примеры использования автором устного народного творчества.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Содержание учебного материала		**2**		

Тема 1.6. **М.Е. Салтыков-Щедрин.**	1	**Сатира Салтыкова-Щедрина. Роман «История одного города»./** Сведения из биографии. Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека. Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приемы. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности. Теория литературы: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»). Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки. **Задание на дом**: Подготовить презентацию о жизни и творчестве Ф. Достоевского. Читать роман «Преступление и наказание»	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические работы		-		
Тема 1.7. **Ф.М. Достоевский. Роман "Преступление и наказание".**	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**	
	1	**Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе «Преступление и наказание» Ф Достоевского. /** Очерк жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа "Преступление и наказание". Многоплановость и сложность конфликта в романе "Преступление и наказание". **Задание на дом:** Чтение глав романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание». Подготовить вопросы по прочитанным главам.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №8: Образ и теория Родиона Раскольникова. /** Социальные и нравственные причины его преступления. Образы униженных и оскорбленных в романе. "Двойники" Раскольникова. Работа с эпизодами романа. Город как фон для преступления. **Задание на дом:** Сообщение о Л,Н.Толстом. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого.	2		
Тема 1.8. **Судьба и творчество Л. Н. Толстого**	**Содержание учебного материала**		**2**		

«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	1	**Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей./** Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. **Задание на дом**: Написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир».	2		
	Практические работы		-		
Тема 1.9. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**		**4**	**-**	
	1	**Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова. /** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. **Задание на дом:** Прочитать пьесу «Вишневый сад».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические работы		-		
	Практическая работа №9:«Лирическая комедия «Вишневый сад»»./ История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Символика в пьесе Чехова «Вишневый сад. **Задание на дом:** изучить правила написания резюме, написать резюме.		2		
Профессионально-ориентированное обучение			**2**	**2**	
Как написать резюме, чтобы	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	
	Практические работы		**-**		

найти хорошую работу	1	**Практическая работа №10: «Понятие о резюме»**./Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме **Задание на дом:** сообщение о И.Бунине, читать рассказ «Господин из Сан-	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
	Контрольные работы		**-**		
	Самостоятельные работы				
Раздел2. Литература конца XIX – начала XX вв.			**4**	-	
Тема 2.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**		**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1	**Мотивы лирики и прозы И. Бунина** /. Общая характеристика литературы конца 19в. и начала 20 в Сведения из биографии. Философичность лирики Бунина. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого Стихотворения: «Вечер», «Не устану повторять вас, звезды!», «Мы встретились случайно на углу». Рассказ «Господин из Сан- Франциско». Осуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в рассказе. Слово, подробность, деталь в рассказе. **Задание на дом:** Подготовить биографию А. Куприна. Читать повесть «Гранатовый браслет».	2		
	Практические работы		**-**		
Тема 2.2 А.И.Куприн.	**Содержание учебного материала**		**2**		

Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**1**	**Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна./** Сведения из биографии. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна. Повесть «Гранатовый браслет**».** Смысл названия повести. Спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. **Задание на дом:** Ответить на вопросы по повести «Гранатовый браслет». Сообщение о М. Горьком, читать рассказ «Старуха Изергиль».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические работы		**-**		
Раздел 3 Литература XX века			**26**	**6**	
Тема 3.1. **М.Горький** **Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне».**	**Содержание учебного материала**		**2**	**-**	
	2	**Практическая работа №11: «Развитие русской культуры и литературы начала XX в.(обзор)»/** Неповторимость развития русской литературы и культуры. Музыка. Общечеловеческие проблемы XX века в прозе и поэзии. Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. **Герои М. Горького в поисках смысла жизни./** Три правды» в пьесе: в чем отличие? Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы. **Задание на дом:** Подготовить сообщение: «Серебряный век в русской литературе». Подготовить сообщение и выразительное чтение стихотворения на выбор (поэты серебряного века).	2		
	Содержание учебного материала		**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

Тема 3.2. **Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное**	1	**Символизм. Поэзия серебряного века. /** Серебряный век в русской литературе. Поэты серебряного века. Литературные направления.Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. «Старшие символисты») и «младосимволисты». А.Блок, В.Маяковский, С.Есенин, М.Цветаева и др. **Задание на дом:** подготовить по группам стихотворение для мини-сборника поэтов серебряного века для сверстников.	2		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Профессионально-ориентированное обучение			**2**	**2**	
Стихи для людей моей специальности.	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	
	1	**Практическая работа №12: Деловая игра «В издательстве»./** Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Составление мини-сборника стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников. Написание аннотации к сборнику **Задание на дом:** Подготовить сообщение о жизни и творчестве М. Булгакова. Читать роман «Мастер и Маргарита».	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
Тема 3.3. **М. А. Булгаков**	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**	
	1	**Жизнь и творчество М. А. Булгакова. /** Краткий очерк жизни и творчества М.А. Булгакова. Сложные судьбы его произведений. Сатира Булгакова. Несколько планов в романе, необычная и сложная композиция. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа **.** **Задание на дом:** Прочитать ершалаимские главы романа. Индивидуальные задания по роману.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №13: Просмотр и обсуждение фрагментов фильма «Мастер и Маргарита»./** Экранизации романа **.** **Задание на дом:** Сообщение о М. Шолохове, читать роман «Тихий Дон», подготовить историческую справку: Кто такие казаки?	2		
	Содержание учебного материала		**2**	**-**	

Тема 3.4. **М. А.Шолохов** **Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»**	**2**	**Практическая работа №14: «Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон»».**/ Биография писателя. Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Своеобразие художественной манеры писателя. Патриотизм и гуманизм романа. **Судьбы героев романа «Тихий Дон».**/ Сравнительный анализ образов романа**.** Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Судьба Григория Мелехова. Любовь на страницах романа. Женские образы в романе. **Задание на дом:** Сообщение о В. Кондратьеве. Читать повесть «Сашка».	2		
Тема 3.5. **Тема Великой Отечественной войны в литературе**	**Содержание учебного материала**		**6**	**-**	
	1	**Практическая работа №15: «Лейтенантская проза» Великой Отечественной войны. /** В. Кондратьев. Повесть «Сашка» Образ главного героя. Ответственность и человечность Сашки. Тема беспощадной правды в повести. Изображение реальных исторических событий в повести. Просмотр фрагментов фильма «Сашка» **Задание на дом:** Подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по теме: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	**Практическая работа №16: Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта./** Основные мотивы лирики Твардовского. Поэт и время. Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского. **Задание на дом:** Подготовить сообщение о В.Шукшине. Прочитать один из его рассказов (на выбор). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений в произведениях В. Г. Распутина».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.6.	**Содержание учебного материала**		**2**		

Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	1	**Практическая работа №17: Рассказы В.М. Шукшина и В.Г. Распутина /** Сведения из биографии Шукшина и Распутина. Рассказы: «Чудик», «Выбираю деревню на жительство», «Срезал». Изображение жизни русской деревни: глубина и цельность духовного мира русского человека. Художественные особенности прозы В. Шукшина. Чтение и анализ фрагментов повести «Прощание с Матерой» В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). **Задание на дом:** выписать рекомендации к составлению профессионального диалога в различных ситуациях (источники разные).	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Контрольные работы		**-**		
	Самостоятельные работы		**-**		
Профессионально-ориентированное обучение			**2**	**2**	
«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	**Практическая работа №18: Нужен ли профессиональный диалог?./** Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу. Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист». **Задание на дом:** Подготовить презентации о жизни поэтов 2й полвины 20 века или нач.21 века (Б.Окуджава А.Вознесенский, Р.Рождественский, Е.Евтушенко, А.Тарковский, О.Чухонцев-на выбор). Выразительное чтение и анализ стихотворений (на выбор).	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
	Содержание учебного материала		**2**		

Тема 3.7. **Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные**	1	**Практическая работа №19: Гражданственная лирика 2й половины 20 века-начала 21 века. /** Художественные средства создания образов, своеобразие лирических героев. Тема войны, образы Родины, Москвы в поэзии современных авторов. Прослушивание авторских чтений (Б.Окуджава А.Вознесенский, Р.Рождественский, Е.Евтушенко, А.Тарковский, О.Чухонцев) **Задание на дом**: Подготовить краткую биографию А. Вампилова. Прочитать пьесу А. Вампилова «Старший сын»	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.8. **Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы**	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1	**Практическая работа №20: Новаторские приемы в пьесе Вампилова «Старший сын»./** Сведения из биографии А.Вампилова. Утверждение добра, любви и милосердия. Гоголевские традиции в драматургии Вампилова. Нравственная проблематика пьесы А. Вампилова «Старший сын». Просмотр фрагментов фильма «Старший сын». Чтение по ролям пьесы. **Задание на дом:** Сочинение-эссе: Возможно ли остановить прогресс? И нужно ли?	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельные работы		**-**		
Профессионально-ориентированное обучение			**2**	**2**	
Прогресс-это форма человеческого существо-вания: профессии в мире НТП	**Содержание учебного материала**				

	1	**Практическая работа №21: Дискуссия: у всех ли профессий есть будущее?/** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? **Задание на дом:** готовиться к зачету.	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК4.5
Консультация.			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Итого:			**72**	**14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета осуществляется в учебном кабинете «Русский язык и литература»;

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий «Литература» (портреты писателей, иллюстоации к произведениям

-экранно-звуковые пособия (презентации о жизни и творчестве писателей, фильмы по произведениям писателей);

Технические средства обучения: телевизор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

-библиотечный фонд, учебно-методический комплекс по литературе, фильмотека, презентационные материалы.

-перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Зинин С.А, Сахаров В.И. Литература.10 класс. Базовый уровень. В 2-х частях. г.-М, Русское слово,2023
2. Зинин С.А, В.А. Чалмаев В.А. Литература.10 класс. Базовый уровень. В 2-х частях. - М, Русское слово,2022
3. Мескин В.А. История русской литературы. XX - XXI Веков. Учебник и практикум для СПО.- М, Юрайт, 2021
4. Минералов Ю.И., Минералова И.Г. История русской литературы.. 1840-1860-е годы 3-изд.испр. и доп. Учебник для СПО.-М, Юрайт, 2022
5. Минералов Ю.И., Минералова И.Г. История русской литературы. . 1870-1890-е годы 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО.-М, Юрайт, 2023
6. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. -М.,Юрайт, 2021

Интернет-ресурсы:

www. gramma. ru

www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы дифференцированный зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы дифференцированный зачет
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Презентации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ дифференцированный зачет
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ дифференцированный зачет
Профессиональные компетенции	

ПК 4.5 Уметь вести утвержденную отчетную документацию	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ дифференцированный зачет

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины

«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» (АНГЛИЙСКИЙ)

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	Дисциплинарные (предметные) результаты
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания

	– самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	(описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты

	– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при

		чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со

	деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты	стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку,

	информации, информационной безопасности личности	таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

		ПРб 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	**ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее

	б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:	**ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц,

иностранном языках	– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию	освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;

	и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Личностные результаты должны отражать в части: - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией,	**ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**70**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
консультаций перед экзаменом	**-**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	**14**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**72**
в том числе:	
теоретические занятия	
лабораторные занятия	
практические занятия	**70**
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	-
консультации перед экзаменом	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов		Коды компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практического подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основное содержание			**50**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	1	**Приветствие, прощание/** введение новой лексики по теме, глаголы To be, to have got, выполнение лексических и грамматических упражнений; **Задание на дом:** составление диалогов по теме «Общение с друзьями и знакомыми».	**2**		ОК 01, ОК 04
	2	**Отношения поколений в семье/** составление и инсценировка диалогов на тему «Знакомство» с использованием изученной лексики, работа с грамматическими упражнениями по теме «Числительные»; **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 7, упражнение 7.	**2**		ОК 01, ОК 04
	3	**Описание внешности и характера человека/** введение лексики (внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.), личные качества человека (confident, shy, successful, etc.), составление монологов, повторение изученной грамматики;	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

		Задание на дом: решить кроссворд стр. 14 Пособие для самостоятельных работ учащихся (Иванова, Шиловская (Юрайт)).			
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	4	**Рабочий день/** составление монолога «Мой рабочий день»; введение лексики (рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)); закрепление грамматического материала «Числительные: обозначение времени, даты»; **Задание на дом:** повторить пройденный на уроке материал.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	5	**Досуг. Хобби./** Введение новой лексики (предлоги времени); закрепление грамматического материала (простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)); **Задание на дом:** подготовить рассказ о своём увлечении.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	6	**Активный и пассивный отдых/**закрепление пройденного лексического материала Темы 1.1.-1.2.; выполнение лексических и грамматических упражнений; повторение грамматического материала «love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени»; **Задание на дом:** написать план пересказа текста.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	7	**Особенности проживания в городе. Инфраструктура./** введение новой лексики (здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

		(city centre, church, square, etc.); закрепление грамматического материала(оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные), предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); **Задание на дом:** написать о преимуществах и недостатках своей квартиры (дома).			
	8	**Описание здания, интерьера. Описание колледжа/** закрепление изученной лексики, работа с наглядным материалом, составление диалогов по теме; повторение грамматического материала (модальные глаголы в этикетных формулах; формулы вежливости (Could you__, please? Would you like _? Shall I_?); наречия, обозначающие направление)); **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 180, упражнение 14.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**		**8**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				
	9	**Виды магазинов. Ассортимент товаров./** введение лексики по теме (виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.), одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) ; введение грамматики по теме (существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными); **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 95, упражнение 5.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	10	**Совершение покупок в продуктовом магазине/** введение лексики по теме (товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.), одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)); выполнение лексических и грамматических упражнений по теме; **Задание на дом:** упражнение 6, стр.95 учебник Planet of English	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	11	**Совершение покупок в магазине одежды/обуви /бытовой техники/** закрепление пройденного лексического и грамматического материала по теме, повторение грамматического	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

		материала (артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей); **Задание на дом:** составить монолог-мнение о покупке обуви/одежды/бытовой техники онлайн.			
	12	**Развитие диалогической речи «At the shop»/** составление и инсценировка диалогов «В магазине», повторение изученной лексики, повторение грамматического материала; **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр.100, упражнение 15.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	**Содержание учебного материала**		**8**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	13	**Физическая культура и спорт/** введение лексики по теме (части тела (neck, back, arm, shoulder, etc), названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.)); введение грамматики по теме(простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure); **Задание на дом:** учебник Planet of English: выучить слова на стр. 190.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	14	**Здоровый образ жизни/** введение лексики по теме (правильное питание (diet, protein, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.)); введение грамматики по теме (образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; составление монологов по теме «Спорт», повторение грамматики; **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 117, упражнение 7.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	15	**Еда полезная и вредная/** выполнение лексических и грамматических упражнений по теме, повторение и закрепление лексики (еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)); чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту; **Задание на дом:** написать план пересказа текста.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	16	**Олимпийские игры/**чтение и перевод текста по теме, выполнение лексических и грамматических упражнений по теме (раздаточный материал), множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний)аудирование; **Задание на дом:** подготовить пересказ текста.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				
	17	**Почему и как люди путешествуют /** введение лексики по теме (виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.); введение грамматики по теме(неопределенные местоимения, образование степеней сравнения наречий); **Задание на дом:** подготовить сообщение о достопримечательностях Екатеринбурга.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	18	**Путешествие на поезде, самолете/** чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, составление монолога по теме «Преимущества и недостатки способов путешествий»; **Задание на дом:** учебник «Английский язык для менеджеров» Колесникова Н.Н., стр. 114, упр. 4	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.7. Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	19	**Соединенное королевство /**введение новой лексики (государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.), экономика (gross domestic product, machinery, income, etc)); введение грамматического материала (количественные и	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

		порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов); работа с текстом по теме; **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 157, упражнение 12.			
	20	**Лондон /** введение лексики (географическое положение, климат, население; политическое и экономическое устройство, традиции повторение грамматического материала (артикли с географическими названиями, сравнительные обороты than, as…as, not so … as); работа с текстом по теме; **Задание на дом:** составить 5 предложений с изученной лексикой	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	21	**США (крупные города, достопримечательности)/** закрепление пройденного грамматического материала, выполнение упражнений на закрепление изученной лексики по теме 1.7.; составление краткой сравнительной характеристики обоих государств; **Задание на дом:** подготовиться к словарному диктанту по теме 1.7.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.8. Российская федерация	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				
	22	**Географическое положение, климат, население РФ/** введение новой лексики (погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.)); введение грамматики (прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)); работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту; **Задание на дом:** подготовить пересказ текста.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	23	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство./** введение новой лексики (государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.), экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту; **Задание на дом:** учебник Planet of English: стр. 148, упражнение 13.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

	24	**Достопримечательности Москвы/** работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту, закрепление пройденного лексического материала, работа с лексикой (достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc.)); **Задание на дом:** учебник Planet of English: выучить слова на стр. 133.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	25	**Традиции народов России/** работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту, выполнение грамматических и лексических упражнений для закрепления пройденного материала; **Задание на дом:** подготовить рассказ о своем любимом празднике, используя шаблон.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**		**20**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
Тема 2.1. **Физические и природные явления. Экологические проблемы. Защита окружающей среды.**	**Содержание учебного материала**		**8**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Практические занятия				
	26	**Введение лексики по теме «Ecology»/**изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений, устный перевод предложений, выполнение упражнений по теме «Present Perfect»; **Задание на дом:** выучить изученную лексику.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 4.5
	27	**Работа с текстом «Природные явления»/**чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, выполнение упражнений по теме «Времена группы Perfect», работа с таблицей по теме; **Задание на дом:** написать 5 вопросов к тексту.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	28	**Работа с текстом «Ecological problems»/**чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту; повторение темы «Present Perfect», составление интеллект - карты по теме; **Задание на дом:** выполнить грамматические упражнения по теме.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	29	**Развитие монологической речи по теме «Nature and Industries»/**составление монологов «Как спасти нашу планету», выполнение лексико-грамматических упражнений», выполнение упражнений на закрепление изученной лексики по теме 2.1.;	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5

		Задание на дом: подготовить сообщение «Protection of Nature»**.**			
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Тема 2.2. **Научно-технический прогресс.**	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Практические занятия				
	30	**Введение лексики по теме «Science and technologies»/** изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений, повторение всей изученной грамматики; **Задание на дом:** подготовить сообщение «Интернет в моей жизни».	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	31	**Работа с текстом «Великие изобретения»/** чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, повторение модальных глаголов, выполнение грамматических упражнений, проведение викторины; **Задание на дом:** составить 5 вопросов к тексту.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	32	**Развитие монологической речи: «Современные технологии в производстве»/**чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту выполнение упражнений на закрепление изученной лексики по теме 2.2.; **Задание на дом:** подготовить рассказ о влиянии современных технологий на нашу жизнь.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Тема 2.3. **Участие в выставке хлебобулочных и кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Практические занятия				
	33	**Работа с текстом «International exhibitions»/**чтение и перевод текста профессиональной направленности, выполнение упражнений к тексту, закрепление пройденного лексического материала тем 2.1-2.2; **Задание на дом:** подготовить презентацию о выставках.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	34	**Развитие монологической речи: «Кулинарные выставки»/** повторение грамматического материала по темам 2.1-2.3,	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5

		составление монологов по теме, представление презентации по теме «International exhibitions»; **Задание на дом:** повторить весь изученный материал.			
	35	**Развитие диалогической речи: «Международные выставки»/** повторение материала по разделу 2, составление монологов по теме, работа с текстом по теме «International exhibitions»; **Задание на дом:** подготовиться к дифференцированному зачету.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Консультации			**-**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

словари (по количеству обучающихся в группе), дидактический материал, наглядные пособия, доска, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Иванова О.Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы студентов (B1-C1) : учебное пособие для вузов / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 357 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15771-0. — Текст: непосредственный.

2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English:

электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

3. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие для среднего профессионального образования/ И.П. Агабекян.- Москва: Проспект, 2023.-280 с.- ISBN: 978-5-392-38183-8. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15168-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489569 (дата обращения: 20.02.2022).

2. Голян, Т.О. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566088 (дата обращения: 03.06.2025).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2025 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 03.06.2025) – Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:http://dictionary.cambridge.or (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

9. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Раздел/Тема	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2, Темы 2.1-2.3	Фронтальный опрос, тесты, оценка результатов практических работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2, Темы 2.1-2.3	Составление сообщений, монологов и диалогов, ролевая игра, презентации, интеллект-карта, составление схем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2, Темы 2.1-2.3	Ролевая игра, составление диалогов, выполнение парных и групповых заданий
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1, 1.4, 1.6, 1.8 Р 2, Темы 2.1-2.3	Опрос, перевод документации на государственном и иностранном языках, заполнение таблиц и работа с ними, создание кластеров
Профессиональные компетенции		
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Р 2, Темы 2.1-2.3	Опрос, перевод документации на государственном и иностранном языках, заполнение таблиц и работа с ними, создание кластеров

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины

«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» (НЕМЕЦКИЙ)

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплины

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения немецким языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях немецкого языка, разных способах выражения мысли в родном и немецком языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям немецкоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО, формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств немецкого языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; г)базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты,	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты

	критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию

		в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм

		и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	**ПРб 3** Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении –

	этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: в) совместная деятельность:	**ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать

	– понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: д) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила

		информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания,	**ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке;

	его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 4.5. Вести утвержденную	-осуществлять целенаправленный поиск	- заполнять анкеты и формуляры,

учетно-отчетную документацию.	переноса средств и способов действия в профессиональную среду -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.:	
практические занятия	72
Основное содержание	**50**
Профессионально ориентированное содержание	**22**
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов		Коды компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практического подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основное содержание		**50**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия			
	1 **Приветствие, прощание/** введение новой лексики по теме, глаголы haben, sein, выполнение лексических и грамматических упражнений; **Задание на дом:** составление диалогов по теме «Общение с друзьями и знакомыми».	**2**		ОК 01, ОК 04
	2 **Отношения поколений в семье/** составление и инсценировка диалогов на тему «Встречи внутри семьи» с использованием изученной лексики, работа с грамматическими упражнениями по теме «Личные и притяжательные местоимения»; **Задание на дом:** уч. Миляевой Н.Н. стр. 54 №30 №31	**2**		ОК 01, ОК 04
	3 **Описание внешности и характера человека/** введение лексики (внешность человека), личные качества человека и т.д.; составление монологов, повторение изученной грамматики; **Задание на дом:** сделать описание по картинке.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	4	**Лексико-грамматический практикум/** выполнение лексико-грамматических заданий по теме; **Задание на дом:** рассказать о традициях в своей семье.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	5	**Практика устной речи/** составление и инсценировка диалогов, полилогов и монологов по теме; **Задание на дом:** составить мини диалог о семье.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	6	**Практика письменной речи/** написание монолога по теме, используя изученную лексику по теме 1.1 **Задание на дом:** подготовить монолог	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	7	**Особенности проживания в городе. Инфраструктура./** введение новой лексики (здания; комнаты; обстановка; техника и оборудование; условия жизни; места в городе); закрепление грамматического материала(неопределённые местоимения и их производные), предлоги направления; **Задание на дом:** написать о преимуществах и недостатках своей квартиры (дома).	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	8	**Лексико-грамматический практикум по теме /** работа с лексикой по теме, выполнение лексико-грамматических заданий по теме; **Задание на дом:** написать мини рассказ о любимой комнате.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и	**Содержание учебного материала**		**8**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				

продукты питания	**9**	**Виды магазинов. Ассортимент товаров./** введение лексики по теме (виды магазинов и отделы в магазине, одежда; введение грамматики по теме (существительные исчисляемые и неисчисляемые; **Задание на дом:** подготовить пересказ по теме	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	10	**Совершение покупок в магазине одежды/обуви /бытовой техники/** закрепление пройденного лексического и грамматического материала по теме, повторение грамматического материала (артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей); **Задание на дом:** составить монолог-мнение о покупке обуви/одежды/бытовой техники онлайн.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	11	**Лексико-грамматический практикум по теме/** закрепление пройденного лексического и грамматического материала по теме; **Задание на дом:** составить интеллект карту по теме	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	12	**Развитие диалогической речи «В магазине»/** составление и инсценировка диалогов «В магазине», повторение изученной лексики, повторение грамматического материала; **Задание на дом:** подготовиться к деловой игре	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	**Содержание учебного материала**		**8**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	13	**Здоровый образ жизни/** введение лексики по теме (правильное питание); симптомы и болезни); введение грамматики по теме (образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний); составление монологов по теме «Спорт», повторение грамматики; **Задание на дом:** подготовить сообщение по теме	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	14	**Грамматический практикум по теме/** повторение грамматики по теме, выполнение лексико-грамматических заданий по теме; **Задание на дом:** подготовить рассказ о любимых спортсменах	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	15	**Лексический практикум по теме/** введение лексики по теме, выполнение лексико-грамматических заданий по теме; **Задание на дом:** повторить лексику по теме	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	16	**Еда полезная и вредная/** выполнение лексических и грамматических упражнений по теме, повторение и закрепление лексики (еда); способы приготовления пищи); дроби и меры весов; чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту; **Задание на дом:** заснять видео с приготовлением пищи	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				
	17	**Путешествие и туризм /** введение лексики по теме, выполнение лексические заданий по теме; **Задание на дом:** подготовить сообщение о достопримечательностях Урала.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	18	**Путешествие на поезде, самолете/** чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, составление монолога по теме «Преимущества и недостатки способов путешествий»; **Задание на дом:** уч. Ивлева Г.Г. стр. 167 №1 №2	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.7. Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия				
	19	**Германия**/введение новой лексики (государственное устройство); погода и климат, экономика, достопримечательности); введение грамматического материала (количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов); работа с текстом по теме; **Задание на дом:** подготовить сообщение по теме	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	20	**Закрепление темы «Германия»/**повторение изученной лексики, выполнение лексико-грамматических заданий по теме; **Задание на дом:** повторить лексику по теме.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	21	**Австрия/** введение лексики (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции повторение грамматического материала (артикли с географическими названиями); работа с текстом по теме; **Задание на дом:** составить 5 предложений с изученной лексикой	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.8. Российская федерация	**Содержание учебного материала**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия				
	22	**Географическое положение, климат, население РФ/** введение новой лексики (погода и климат); введение грамматики (прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)); работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту; **Задание на дом:** подготовить пересказ текста.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	23	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство./** введение новой лексики (государственное устройство), экономика; работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту; **Задание на дом:** подготовить сообщение по теме	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	24	**Закрепление темы «Достопримечательности Москвы»/** работа с лексикой по теме, выполнение лексических заданий по теме; **Задание на дом:** повторить лексику по теме.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	25	**Традиции народов России/** работа с текстом по теме; выполнение упражнений по тексту, выполнение грамматических и лексических упражнений для закрепления пройденного материала; **Задание на дом:** подготовить рассказ о своем любимом празднике, используя шаблон.	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**		**18**	**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**		**8**	**8**	
	Практические занятия				

Физические и природные явления. Экологические проблемы. Защита окружающей среды.	**26**	**Введение лексики по теме «Экология»**/изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений, устный перевод предложений, выполнение упражнений по теме «Простое прошедшее время»; **Задание на дом:** выучить изученную лексику.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 4.5
	27	**Работа с текстом «Природные явления»**/чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, выполнение упражнений по теме «Простое прошедшее время»; **Задание на дом:** написать 5 вопросов к тексту.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	28	**Работа с текстом «Экологические проблемы»**/чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту; **Задание на дом:** выполнить упражнения по теме.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	29	**Развитие монологической речи по теме «Как спасти нашу планету»**/составление монологов «Как спасти нашу планету», выполнение лексико-грамматических упражнений»; **Задание на дом:** подготовить сообщение по теме.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Тема 2.2. **Научно-технический прогресс.**	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Практические занятия				
	30	**Введение лексики по теме «Наука и технологии»**/ изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений, повторение всей изученной грамматики; **Задание на дом:** подготовить сообщение «Интернет в моей жизни».	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.1., ПК 4.5
	31	**Работа с текстом «Великие изобретения»**/ чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту, повторение модальных глаголов; **Задание на дом:** составить 5 вопросов к тексту.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	32	**Развитие монологической речи: «Современные технологии»**/чтение и перевод текста, выполнение упражнений к тексту; **Задание на дом:** подготовить рассказ о влиянии современных технологий на нашу жизнь.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5

	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Тема 2.3. Участие в выставках хлебобулочных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.5
	Практические занятия				
	33	**Работа с текстом «Выставки»/**чтение и перевод текста профессиональной направленности, выполнение упражнений к тексту; **Задание на дом:** подготовить рассказ о выставках.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	34	**Развитие монологической речи: «Кулинарные выставки»/** повторение материала по разделу 2, составление монологов по теме; **Задание на дом:** повторить весь изученный материал.	**2**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.5
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольные работы		**-**		
Консультации			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

словари (по количеству обучающихся в группе), дидактический материал, наглядные пособия, доска, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Deutsch (A1—A2) : учебник и практикум для вузов / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 352 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08120-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535914 (дата обращения: 10.05.2024).

2. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для вузов / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08697-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 167 — URL: https://urait.ru/bcode/536011/p.167 (дата обращения: 11.05.2024).

3.2.2. Электронные издания

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2024) – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2024). – Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2024). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	**Раздел/Тема**	**Типы оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.	Фронтальный опрос, тесты, оценка результатов практических работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.	Составление сообщений, монологов и диалогов, ролевая игра, презентации, интеллект- карта, составление схем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.	Ролевая игра, составление диалогов, выполнение парных и групповых заданий
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.	Опрос, перевод документации на государственном и иностранном языках, заполнение таблиц и работа с ними, создание кластеров
Профессиональные компетенции		
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.	Опрос, перевод документации на государственном и иностранном языках, заполнение таблиц и работа с ними, создание кластеров

Приложение 1.4

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 ИСТОРИЯ

2026 г.

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по *специальности* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия:	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	- овладение навыками проверки и разработки рабочей документации	Умение обрабатывать, проверять и разрабатывать документы

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	**126**
Основное содержание	**114**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	40
Профессионально ориентированное содержание	**23**
Консультация	**4**
Промежуточная аттестация	**8**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3		4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 гг.		**20**	**4**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**		
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Мир в начале XX века / Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. **Задание на дом:** эссе «Письмо из прошлого»	2		
	Первая мировая война / Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны **Задание на дом:** анализ Версальского договора	2		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**10**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе **Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений**	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Версальско-Вашингтонская система и распад империй в Европе / Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики. Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений **Задание на дом:** проанализировать справедливость договоров Парижской конференции	2		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг. **Тема 2.4. Международные**	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. / Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
отношения в 1930-е гг.	Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании. Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Предпосылки Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г. **Задание на дом:** дополнить конспект примерами			
Тема 2.5. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг. / Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки **Задание на дом:** проанализировать влияние западного империализма на традиционные общества Азии, Африки и Латинской Америки.	2		
	Основное содержание	**4**	**2**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	**Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг. /** Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе	2		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическое занятие		2	
	Практическая работа 1. Мир перед Второй мировой войной / выполнение заданий практической работы (по документам и картам). **Задание на дом:** анализ экономических предпосылок Вмв			
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**6**	**2**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Причины и начальный этап Второй мировой войны / Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления **Задание на дом:** подготовить групповые сообщения по операциям союзников 1942-1945гг	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Коренной перелом и окончание Второй мировой войны / Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны **Задание на дом:** анализ итогов Вмв	2		
	Практическое занятие			
	Практическая работа 2. На фронтах Второй мировой войны /работа с документами, заполнение таблиц по конференциям «Большой тройки» и наступательным операциям Германии в годы Второй мировой войны **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе по пройденным темам		2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**46**	**10**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**24**	**10**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Россия в начале XX века / Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Первой мировой войны	кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон. **Задание на дом:** исследовать экономическое положение России в начале XX века.			ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Россия в Первой мировой войне / Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе **Задание на дом:** подготовить групповые выступления про героя/героическое событие Пмв	2		
	Практическое занятие			
	Практическая работа 3. На фронтах Первой мировой войны. / групповые выступления студентов с сообщениями о подвиге российского народа на фронтах Первой мировой войны. **Задание на дом:** проанализируйте каким образом участие в Пмв сказалось на экономике РИ		2	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Февральская революция и Двоевластие в России 1917г / Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Временного правительства. Изменение общественных настроений.			ПК 4.5
	Падение Двоевластия и Октябрьская революция в России 1917г / Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции **Задание на дом:** анализ текстов декретов II Всероссийского Съезда	2		
	Практическое занятие			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическая работа 4. Великая Российская революция / Работа с источниками и картами. **Задание на дом:**		2	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**2**		
	Первые революционные преобразования большевиков. / Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России **Задание на дом:** анализ вопроса: женщина и семья в новом обществе	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическое занятие		**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Практическая работа 5. «По плану ГОЭЛРО». / становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса) **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе		2	
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Гражданская война и иностранная военная интервенция в России 1918-1922гг. / Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне **Задание на дом:** заполнить таблицу «Этапы Гражданской войны в России»	2		
	Практическое занятие			
	Практическая работа 6. На фронтах Гражданской войны. / работа с документами и картами. **Задание на дом:** подготовить сообщения к практической работе 7		2	
	Практическая работа 7. «Жизнь в катастрофе». / культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) **Задание на дом:** дополнить конспект схемами		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Особенности Гражданской войны в России / Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны **Задание на дом:** оценить экономические последствия Гражданской войны для России	2		
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**10**	**2**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**6**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	СССР в 20е годы XX века. / Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. **Задание на дом:** дополнить конспект схемами			
	Практическое занятие **Практическая работа 8. Экономическая политика большевиков 1918-1928гг. /** Работа с источниками: анализ, выражение собственного мнения, ответ на вопросы по документам. **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Основное содержание	**6**		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	**Индустриализация и коллективизация в СССР. /** «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. **Задание на дом:** сообщение «личность-символ эпохи»	2		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. / Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. **Задание на дом:** дополнить конспект примерами			
	Практическое занятие			
	Практическая работа 9. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. / Работа с источниками Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**12**	**4**	
	Основное содержание	**4**		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 6.1. Первый период войны	**Первый этап Великой Отечественной войны.** / План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны **Задание на дом:** индивидуальные сообщения к теме след. занятия	2		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны. / Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Задание на дом: индивидуальные сообщения к теме след. занятия			
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Наука и культура в годы войны / Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях **Задание на дом:** дополнить конспект примерами	2		
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Окончание Великой Отечественной войны и роль СССР в победе над агрессорами / Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери **Задание на дом:** исследовать примеры массового героизма и самопожертвования советского народа в ВОв	2		
	Практическое занятие			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Практическая работа 10. Медицина в годы Великой Отечественной войны. / Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) **Задание на дом:**		2	
	Практическая работа 11. На фронтах Великой Отечественной войны. / работа с документами: чтение, анализ, ответ на поставленные вопросы. **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе		2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**18**		
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**		
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. / Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза **Задание на дом:** дополнить конспект примерами и схемами			
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическая работа 12. Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в.-начале XXIв. / Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в. **Задание на дом:** подготовиться к практической работе 13	2		
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**8**		
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическая работа 13. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в. / занятие в форме семинара. Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма **Задание на дом:** написать историческое эссе на тему "Роль внешних факторов в развитии стран Азии"			
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в. / Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране **Задание на дом:** дополнить конспект примерами	2		
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Страны Тропической и Южной Африки во второй половине XX – начале XXI вв.. / Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины **Задание на дом:** проанализировать роль международных организаций (ООН, Африканский союз) в развитии стран региона.			
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв. / Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке **Задание на дом:** дополнить конспект примерами и схемами	2		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**		
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг. / Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Задание на дом: подготовить презентации к след. занятию			
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	**2**		
	Практическая работа 14. Международные отношения в 1990-е – 2024 г. / Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии **Задание на дом:** составить таблицу по деятельности международных организаций на постсоветском пространстве	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**		
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**		
	Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в. / Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**30**		
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**18**	**2**	
	Основное содержание	**4**		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**СССР в послевоенные годы. /** Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии **Задание на дом:** подготовить индивидуальные сообщения по культуре СССР после военного п-да	2		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Культура, наука, политика и спорт после Вов. / Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. **Задание на дом:** составить схему «Культура СССР после ВОв»	2		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	СССР в период «Оттепели». / Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира **Задание на дом:** подготовить групповые выступления по направлениям культуры п-да «Оттепели»	2		ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическое занятие	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Практическая работа 15. Культура, наука и повседневность в СССР п-да «Оттепели». / Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе			
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	СССР в период «Застоя». / Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы **Задание на дом:** подготовить групповые выступления по направлениям культуры п-да «Застоя»			
	Практическое занятие	2		
	Практическая работа 16. Культура, наука и повседневность в СССР п-да «Застоя». / Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. **Задание на дом:** составить таблицу/схему по теме «Культура в п-д Застоя»			
	Основное содержание	**6**	**2**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**СССР в период «Перестройки».**/ Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР **Задание на дом:** написать сочинение «Причины и значение распада СССР»	2		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическое занятие	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Практическая работа 17. Культура, наука и повседневность в СССР п-да «Застоя». / Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. **Задание на дом:** подготовить групповые презентации для практики 19			
	Практическая работа 18. Атомная энергетика в СССР. / Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса) **Задание на дом:** индивидуальные сообщения «Окружение Б. Н. Ельцина»		2	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**12**	**2**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Российская Федерация в 1990-е гг. / Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. **Задание на дом:** подготовиться к проверочной работе			
	Межнациональные отношения и внешняя политика РФ в 1990е гг. / Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг. **Задание на дом:** составить схему «Внешнеполитическая деятельность СССР в 1990е гг»	2		
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**6**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Россия в XXI в.: внутренняя политика. / Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. **Задание на дом:** заполнить таблицу «Социально-экономическое развитие РФ 2012-2020гг»			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Россия в XXI в.: внешняя политика. / Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев **Задание на дом:** подготовить групповые выступления для практики 20.	2		
	Практическое занятие	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Практическая работа 19. Культура РФ в XXI веке. / Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Профессионально-ориентированное	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Работа с научно-популярной литературой **Задание на дом:** подготовка к экзамену			
	Практическая работа 20. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. / Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса) **Задание на дом:** подготовка к экзамену		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
Консультация		**2**		
Консультация перед экзаменом		**2**		
Экзамен		**8**		
Всего:		**126**		

.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.
Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.
Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Типы оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа Выступление с презентацией Групповое сообщение Создание таблиц Создание схем Анализ событий, личностей Эссе Работа с документами Работа с картами Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ПК 4.5. Выполнять работы по проверке и разработке рабочей документации систем холодоснабжения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ООД 05 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета «Физическая культура» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: **дисциплина общеобразовательного цикла**.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Планируемые личностные результаты освоения учебного предмета «Физическая культура»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	Дисциплинарные (предметные) результаты
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему,	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня здоровья	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда здоровью. Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; Делать осознанный выбор , аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт;	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в

	- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**106**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
консультаций перед экзаменом	
промежуточная аттестация в форме экзамена	**2**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**106**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	**20**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**106**
в том числе:	
теоретические занятия	**4**
лабораторные занятия	**-**

практические занятия	**100**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	
консультации перед экзаменом	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины : «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов		Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2), личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практического подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2		3	4	
Тема 1.Современные тенденции в физической культуре и спорте.	**Содержание учебного материала**		**2/2**		
	1.	**Современное состояние физической культуры и спорта./** Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2/2		ОК1,4,8.
	2.	**Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО).**/Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО **Задание на дом:** Изучить требования ВФСК ГТО			

	3.	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания			ОК1,4,8.
	4.	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание			
	5.	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека			
	6.	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*)			
	Лабораторные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2. **Легкая атлетика**	**Содержание учебного материала**		14/14		
	Практические занятия		**14/14**		
	1.	**Основы техники ходьбы и бега./** Ходьба и бег имеют общие основы и свои специфические особенности. Основой является шаг и связанные с ним движения рук и туловища. Повышение ОФП. Спортивные игры. **Задание на дом:** Повторить технику специальных л/а упражнений.	2/2		

	2	**Техника бега на короткие дистанции.** /Бег в медленном темпе 15-20 мин. ОРУ. Демонстрация техники бега на короткие дистанции. Техника бега по прямой. Развитие общей выносливости. **Задание на дом:** Повторить технику бега по прямой.	2/2		ОК1,4,8.
	3	**Совершенствование техники бега на короткие дистанции./** Выполнение спец.л/а упражнений ; бег по инерции; ускорения 2-3Х 30-40 м. Спортивные игры (двухсторонняя игра в футбол.) **Задание на дом:** Совершенствовать технику специальных л/а упражнений.	2/2		
	4	**Обучение технике высокого старта и стартового разгона./** Выполнение команд «На старт», «Внимание», «Марш». Развитие скоростных качеств **(у**скорения в парах 3-5Х40-50 м). **Задание на дом:** Повторить технику высокого старта и стартового разгона.	2/2		
	5	**Обучение технике низкого старта./** Правильность установки стартовых колодок; выполнение команд: «На старт», «Внимание», «Марш»; выполнение упражнений в парах. Развитие скоростных качеств (ускорения в парах 3-5Х40-50 м.) **Задание на дом:** Повторить технику низкого старта.	2/2		
	6	**Совершенствование техники перехода от стартового ускорения к бегу по дистанции./** Бег по энерции после ускорения с максимальной скоростью; наращивание скорости после бега по энерции; бег по энерции после стартового ускорения. **Задание на дом:** Повторить технику бега на короткие дистанции.	2/2		
	7	**Выполнение контрольного норматива в беге на 100 м./** Бег в медленном темпе 10-15 мин; ОРУ; специальные л/а упражнения; бег на время 100 м. Спортивные игры. **Задание на дом:** Выполнение упражнений на развитие прыгучести.	2/2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Содержание учебного материала		**8/8**		
	Практические занятия				

Тема 3. **Атлетическая гимнастика.**	1.	**Инструктаж по ТБ в тренажерном зале. Правила выполнения разминки перед тренировкой./** Техника безопасности на занятиях атлетической гимнастикой. **Базовые и изолирующие упражнения основные понятия, техника выполнения.** **Базовые упражнения** Это многосуставные движения, при которых задействованы сразу несколько крупных мышечных групп и суставов. Они формируют основу силового тренинга, способствуют развитию силы, выносливости и мышечной массы. Примеры: приседания, становая тяга, жим лёжа, подтягивания. Техника выполнения требует контроля за положением тела, равномерного дыхания и плавности движений. Базовые упражнения обычно выполняются в начале тренировки, когда мышцы ещё не утомлены, чтобы работать с максимальным весом и избежать **Изолирующие упражнения** Это односуставные движения, направленные на проработку одной конкретной мышцы или группы мышц. Они используются для «шлифовки» мускулатуры, коррекции пропорций, восстановления после травм или акцентированной проработки отстающих мышц. Примеры: сгибание рук на бицепс, разгибание ног в тренажёре, разведение гантелей в стороны. Техника выполнения изолирующих упражнений требует строгого контроля за амплитудой и исключения инерции, чтобы нагрузка приходилась только на целевую .Основные отличия **Базовые**: задействуют несколько суставов и мышечных групп, развивают силу и массу. **Изолирующие**: прорабатывают одну мышцу/сустав, используются для детализации и коррекции фигуры.	2/2	2	

	2.	**Выполнение упражнений на развитие мышц «Ноги, ягодица».** *1. Присед с бодибаром* **Техника:** бодибар на плечах, ноги на ширине плеч, носки слегка развёрнуты. На вдохе — присед до параллели бёдер с полом, спина прямая, пятки не отрываются. На выдохе — вернуться в исходное положение. **Подходы/повторения:** 3 подхода по 12–15 раз. **Отдых между подходами:** 60–90 секунд. *2. Выпады назад* **Техника:** бодибар на плечах или гантели в руках. Шаг назад одной ногой, опускание до угла 90° в обоих коленях. Вернуться в исходное положение. Повторить на другую ногу. **Подходы/повторения:** 3 подхода по 10–12 раз на каждую ногу. **Отдых между подходами:** 60–90 секунд. *3. Ягодичный мост* **Техника:** лёжа на спине, ноги согнуты, стопы на полу. На выдохе поднять таз вверх до прямой линии корпуса и бёдер, сжать ягодицы. На вдохе — плавно опустить. **Подходы/повторения:** 3 подхода по 15–20 раз. **Отдых между подходами:** 45–60 секунд. *4. Отведение бедра (стоя или лёжа)* **Техника (стоя):** бодибар или гантель на плечах, одна нога опорная, вторая отводится в сторону, носок на себя. Движение плавное, без рывков. **Техника (лёжа):** лёжа на боку, верхняя нога прямая, подъём вверх. **Подходы/повторения:** 3 подхода по 15 раз на каждую ногу. **Отдых между подходами:** 45–60 секунд. **Задание на дом:** Выпады — 3 подхода по 12 раз на каждую ногу. Ягодичный мост — 3 подхода по 20 раз. **Задание на дом:** Просмотр видиофильмов по технике выполнения базовых упражнений.	2/2	2	

	3.	**Выполнение упражнений на развитие мышц «Спина и плечи».** **Подтягивания широким хватом** — 3–4 подхода по максимуму повторений. **Тяга штанги в наклоне** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Тяга верхнего блока к груди** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Становая тяга** *(по желанию, для опытных)* — 4 подхода по 6–8 повторений. **Гиперэкстензия** — 3 подхода по 12–15 повторений minermag.ru . *Упражнения на плечи* **Жим стоя с гантелями** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Разведение рук с гантелями в стороны** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Подъём рук с гантелями вперёд** — 3 подхода по 10–12 повторений **Задание на дом:** **Подтягивания широким хватом** — 3–4 подхода по максимуму повторений. **Тяга штанги в наклоне** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Тяга верхнего блока к груди** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Становая тяга** *(по желанию, для опытных)* — 4 подхода по 6–8 повторений. **Гиперэкстензия** — 3 подхода по 12–15 повторений minermag.ru . *Упражнения на плечи* **Жим стоя с гантелями** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Разведение рук с гантелями в стороны** — 3 подхода по 10–12 повторений. **Подъём рук с гантелями вперёд** — 3 подхода по 10–12 повторений	2/2	2	

	4.	**«Комплекс на всё тело (круговая тренировка)»** **Берпи** Из положения стоя — присед, упор лёжа, отжимание *(по возможности)*, прыжок ногами к рукам, выпрыгивание вверх. 10–15 раз **Приседания** Ноги на ширине плеч, спина прямая, таз назад, колени не выходят за носки. 15–20 раз **Планка с переходом в боковую** Классическая планка на локтях, затем переход в боковую планку поочерёдно на каждую сторону. По 30–40 секунд **Выпады назад** Шаг назад, опускание таза до прямого угла, возврат в исходное положение, смена ноги. 12–15 раз на каждую ногу **Отжимания** Классические отжимания с упором на ладони и носки, тело прямое. 10–15 раз **«Скалолаз»** В упоре лёжа поочерёдно подтягивать колени к груди в быстром темпе. 30–40 секунд **Задание на дом:** Составить конспект базовые упражнений на развитие брюшного пресса.	2/2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 4. Аэробика.	**Содержание учебного материала**		**4/4**		.
	Практические занятия				

	1.	**Фитнес тренировка для всего тела./** Выполнение комплекса общеразвивающих упражнений. Выполнение комплекса для развития различных групп мышц. **Домашнее задание:** Повторить правила выполнения разминки перед тренировкой.(ОРУ)	2/2		ОК1,4,8.
	2.	**Фитнес тренировка без прыжков и выпадов ./** Выполнение комплекса общеразвивающих упражнений. Выполнение комплекса для развития различных групп мышц. **Домашнее задание:** Функциональная тренировка до 20 мин.	2/2		

Тема 5. Роль физических упражнений в режиме дня студентов.	**Содержание учебного материала**		2/2		ОК1,4,8
	1.	**Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой** ./Упражнения и комплексы упражнений для утренней гимнастики, физкультминуток, физкультпауз, коррекции осанки и телосложения. Упражнения и комплексы упражнений различной функциональной направленности.			
	В том числе практических занятий				
	2.	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения **Домашнее задание:** Составить комплекс утренней гигиенической гимкастики.	2/2		
	Содержание учебного материала				

Тема 6. Физическая подготовка, нормы и требования ВФСК «ГТО».	1.	**Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК./ «ГТО».**Техника тесовых упражнений комплекса ГТО. Этапы подготовки к выполнения тестовых упражнений обучающимися СПО. Упражнения и комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений			ОК1,4,8.
	В том числе практических занятий				
	2.	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых заданий **Домашнее задание:** Ознакомиться с требованиями комплекса ВФСК ГТО (5-й ступени).	2/2		
Тема 7.Самоконтроль и его значение. **17**	**Содержание учебного материала**		**2/2**		ОК1,4,8.
	Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности./ Практическое применение методов самоконтроля за индивидуальными показателями физического развития. Практическое применение методов самоконтроля за индивидуальными показателями умственной и физической работоспособностью.				
	В том числе практических занятий				
	1.	Применение методов самоконтроля и оценка физического развития и состояния здоровья.	2/2		
	2.	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. **Домашнее задание:**Определить антропометрические признаки по весо- ростовому индексу Кетле.			
Тема 8. **Лыжная подготовка**	**Содержание учебного материала**		**20/20**		
	Практические занятия		20/20		

	1.	**Теоретические сведения по лыжной подготовке. Строевые упражнения с лыжами и на лыжах.**/ Развитие лыжного спорта в Россиии. Одежда, обувь, инвентарь для занятий лыжной подготовкой. Правила техники безопасности на занятиях. Классификация лыжного спорта. Строевые упражнения. **Домашнее задание:** Подготовить спортивную одежду для занятий лыжной подготовкой.	2/2		ОК1,4,8.

	2.	**Обучение технике скользящего шага.**/ Прохождение на лыжах дистанции 1-2 км. На учебном круге показ и объяснение техники скользящего шага. Овладение схемой скользящего шага, освоение стойки лыжника, согласование работы рук и ног, выполнение одноопорного скольжения. **Домашнее задание:** Повторить технику скользящего шага.	2/2		
	3.	**Совершенствование техники скользящего шага. Техника попеременного двухшажного хода.**/ Прохождение на лыжах дистанции 800-1000 м. Повторить подводящие упражнения для совершенствования техники скользящего шага. Владение элементами скользящего шага (подседание, отталкивание, махи рук и ног, активная постановка палок). Имитационные упражнения при обучении технике попеременного двухшажного хода. **Домашнее задание:** Имитация стойки лыжника: удержание равновесия на одной ноге, лёгкие приседания, руки вперёд, как с палками. Махи руками вперёд/назад в стойке лыжника. Приседания с вытянутыми вперёд руками (имитация работы рук при попеременном ходе).	2/2		
	4.	**Совершенствование техники попеременного двухшажного хода. Горнолыжная техника./** Комплекс ОРУ по лыжной подготовке. Попеременный двухшажный ход. Совершенствование техники ранее изученных ходов. Прохождение дистанции 1,5 - 2 км. Лыжная эстафета. Техника торможений «плугом», «упором». **Домашнее задание:** Имитация попеременного двухшажного хода: шаг вперёд с выносом противоположной руки, затем смена. Ходьба по комнате с высоким подниманием колен и махами рук.	2/2		

		Прыжки на месте с чередованием ног (имитация скольжения). .		
	5.	**Техника одновременного двухшажного хода. Горнолыжная техника./** Проведение комплекса ОРУ по лыжной подготовке. Одновременный двухшажный ход. Совершенствование техники ранее изученных ходов. Прохождение дистанции 2 - 3 км. Лыжная эстафета. Техника поворотов в движении способом «переступанием». **Домашнее задание:** Бег на месте или лёгкий бег по 5–10 минут. Приседания: 2 подхода по 10–15 раз. Наклоны вперёд из положения стоя для развития гибкости: 2 подхода по 10–12 раз. Планка: удержание 20–30 секунд, 2 подхода.	2/2	

	6.	**Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов./** Проведение комплекса ОРУ по лыжной подготовке. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов. Выполнение подводящих упражнений. Прохождение дистанции 2-3 км. **Домашнее задание:** Повторить технику подводящих упражнений при обучении одновременным ходам.	2/2	
	7.	**Совершенствование техники одновременных ходов./** Проведение комплекса ОРУ по лыжной подготовке. Прохождение в медленном темпе дистанции 600-800м. На учебном кругу. Повторить технику одновременных ходов в сочетании с попеременным двухшажным ходом. **Домашнее задание:** Прыжки на скакалке: 2 подхода по 30 секунд. Выпады вперёд: 2 подхода по 10 раз на каждую ногу. Поднимание туловища лёжа на спине (пресс): 2 подхода по 10–15 раз. Боковые наклоны для растяжки мышц спины и боков: по 10 раз в каждую сторону.	2/2	
	8.	**Совершенствование техники лыжных ходов./** Комплекс ОРУ по лыжной подготовке. Совершенствование техники ранее изученных ходов. Прохождение дистанции 3 - 4 км. со сменой ходов. **Домашнее задание:** Имитация одновременного бесшажного хода: наклон туловища вперёд с выносом рук, затем возвращение в исходное положение.	2/2	

		Имитация одновременного одношажного хода: шаг вперёд — вынос рук — имитация толчка палками. Упражнения на координацию: прыжки через линию вперёд-назад, в стороны.			
	9.	**Развитие общей выносливости./** Комплекс ОРУ по лыжной подготовке. На учебном кругу совершенствование техники ранее изученных ходов. Равномерная тренировка на дистанции 3-5 км. **Домашнее задание:** Прыжки через линию вперёд-назад, в стороны: 3 подхода по 10 раз. Планка с попеременным подниманием рук/ног: 2 подхода по 10 раз. Приседания на одной ноге с опорой («пистолетик»): по 5–8 раз на каждую ногу. Лёжа на животе, подъём рук и ног («лодочка»): 2 подхода по 10–12 раз.	2/2		
	10.	**Зачетное занятие./** Выполнение контрольного норматива и норм комплекса ГТО по лыжной подготовке: девушки-3км; юноши-5 км. **Домашнее задание:** Имитация лыжных ходов (махи руками и ногами): по 1–2 минуты. Прыжки на одной ноге: по 20 секунд на каждую ногу. Скручивания на пресс: 2 подхода по 15 раз.	2/2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема9. Методические основы составления комплексов специальных упражнений с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья.	**Содержание учебного материала**		**2/2**		
	1.	**Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач./**Упражнения и комплексы упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. .Упражнения и комплексы упражнений для производственной гимнастики. .Упражнения и комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2/2		ОК1,4,8.
	В том числе практических занятий				

	2..	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. **Домашнее задание:** Определить профессионально значимые физические способности, двигательные умения и навыки специальности: «ДОУ»	2/2		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
Тема 10. **Настольный теннис**	**Содержание учебного материала**		**14/14**		ОК1,4,8.
	Практические занятия				
	1.	**Теоретические сведения о игре в настольный теннис./** История развития настольного тенниса. Инвентарь и оборудование. Основные правила игры. Хват ракетки и способы перемещения у стола. **Задание на дом:** Ознакомиться с правилами игры в настольный	2/2		
	2.	**Совершенствование способов перемещения мяча**./ Жонглирование теннисным мячом. Техника откидки слева и справа. Развитие быстроты. Контроль: Набивание теннисного мяча(жонглирование) на количество раз. Перекидки (справа, слева) теннисного мяча на количество раз. **Задание на дом:** Выполнить упражнения по жонглированию теннисным мячом.	2/2		

	3.	**Индивидуальные действия игры в настольный теннис./** Совершенствование способов перемещения. Жонглирование теннисным мячом. Техника откидки слева и справа. Развитие быстроты. **Задание на дом:** Выполнить упражнения по жонглированию теннисным мячом.	2/2		
	4.	**Совершенствование индивидуальных действий игры в настольный теннис./** Совершенствование способов перемещения. Жонглирование теннисным мячом .Совершенствование техники откидки теннисного мяча. Подачи. Развитие ловкости. **Задание на дом:** Упражнения на координацию движений.			
	5.	**Техника игры в настольный теннис./** Жонглирование теннисным мячом в движении. Имитационные упражнения для совершенствования техники откидки мяча в сочетании с перемещениями. Совершенствование техники подач. **Задание на дом:** Выполнить упражнения на развитие быстроты реакции.	2/2		
	6.	**Совершенствование техники игры в настольный теннис./** Перекидки теннисного мяча .Подача с нижним вращением. Развитие прыгучести. **Задание на дом:** Повторить упражнения для развития прыгучести.			
	7.	**Совершенствование техники игры в настольный теннис в двухсторонней игре./** Совершенствование игры в нападении. Развитие скоростных качеств. **Задание на дом:** Посетить секцию по настольному теннису для совершенствования техники игры.			
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Содержание учебного материала		**2/2**		ОК1,4,8.

Тема11.Профессионально-прикладная физическая подготовка	1.	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	2/2	
	2	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) **Домашнее задание:** Составить комплекс 5-ти минутной паузы.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Содержание учебного материала			
	Практические занятия		**10/10**	
	1.	**Развитие общей выносливости./**Выполнение комплексов упражнений на развитие выносливости (Степ-тест «Ступенька»; бег на месте с высоким подниманием бедра; прыжки через скакалку;»велосипед»; «планка» и т.д.). **Домашнее задание:** Кроссовый бег **15-20 мин.**	2/2	2
	2.	**Развитие координации движений./**Бег «Змейкой» ;бег «Елочкой»; «Слаломный» бег; подвижные игры. **Домашнее задание:** Законспектировать содержание подвижных игр, направленных на развитие координации движений.	2/2	2
	3.	**Развитие гибкости./** Выполнение комплексов упражнений стрейчинг аэробики **Домашнее задание:** Составить комплекс упражнений на развитие гибкости.	2/2	2
	4.	**Повышение общефизической подготовки./**Выполнение комплексов упражнений методом круговой тренировки. **Домашнее задание:** Выполнить комплекс упражнений в стиле табада.	2/2	2
	5.	**Упражнения на снятие нервно-психического напряжения и профилактика психоэмоционального выгорания./** Метод отвлечения; метод регуляции дыхания; метод сосредоточения	2/2	2

		внимания; метод мышечного расслабления; подвижные и спортивные игры. **Домашнее задание:** Посетить тренировку по спортивным играм.			
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 12. **Легкая атлетика.**	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		24/24		
	1	**Техника кроссового бега./** Правила поведения и техника безопасности учащихся на уроках кроссовой подготовки. Самоконтроль (пульсометрия) при выполнении упражнений для развития выносливости. Развитие общей выносливости (бег умеренной интенсивности 800м). **Задание на дом:** Повторить технику преодоления препятствий	2/2		
	2	**Совершенствование техники кроссового бега./** .Развитие общей выносливости (бег умеренной интенсивности 1000-1500м). Упражнения ОФП. Развитие скоростно-силовых качеств (прыжки через скакалку). **Задание на дом:** Выполнить подводящие упражнения для техники метания гранаты.	2/2		ОК1,4,8.
	3	**Развитие общей выносливости. Техника метания гранаты./** Кроссовый бег 15-20мин. Общеразвивающие упражнения. Техника метания гранаты (бросковые шаги, метание гранаты с медленного разбега). **Задание на дом:** Повторить подводящие упражнения для техники метания гранаты.	2/2		
	4	**Совершенствование техники метания гранат./**Кроссовая подготовка до 1000-1500 м. Общеразвивающие упражнения. Совершенствование техники метания гранаты.	2/2		

		Задание на дом: Подобрать темп бега, необходимый для успешной сдачи норматива.			
	5	**Выполнение контрольного норматива в беге на выносливость**./ Бег в медленном темпе до 3-5 мин. Общеразвивающие упражнения. Бег на время: девушки 2000м.; юноши-3000 м. Упражнения на расслабление. **Задание на дом:** Повторить технику низкого старта.	2/2		
	6	**Техника бега на короткие дистанции. Техника метания гранаты./** Совершенствование техники специальных беговых упражнений: с продвижением вперед с высоким подниманием бедра, семенящего бега; стартового разгона. Техника низкого старта, стартового разгона, стартовое ускорение 5 -6 х 30 метров. Бег со старта 3- 4 х40 – 60 метров. Метание гранаты с медленного разбега. **Задание на дом:** Подобрать разбег для сдачи норматива по метанию гранаты.	2/2		
	7	**Развитие скоростных качеств./** Кроссовая подготовка до 10 мин. Общеразвивающие упражнения. Ускорения 4-5 Х 40-60м. Спортивные игры. Упражнения по развитию гибкости. **Задание на дом:** Ознакомиться с правилами соревнований по легкой атлетике (бег на короткие дистанции).	2/2		
	8	**Техника метания гранаты./** Бег в медленном темпе до 5-10 мин. Общеразвивающие упражнения. Совершенствование техники метания гранаты с полного разбега **Задание на дом:** Ознакомиться с условиями выполнения нормативов ВФСК ГТО по легкой атлетике.	2/2		
	9	**Развитие скоростной выносливости. Техника прыжка в длину с места.**/ Бег 10-15 мин.; ОРУ; специальные л/атлетические упражнения; кросс в переменном темпе с ускорениями 100-200м. или 150-300м. Показ техники прыжка в длину с места. Повторные прыжки с места с анализом допущенных ошибок. **Задание на дом:** Повторить технику прыжка в длину с места.	2/2		
	10	**Совершенствование техники бега на средние дистанции. Развитие прыгучести.**/ Бег; ОРУ; специальные л/атлетические упражнения; выполнение упражнений на развитие прыгучести. Повторить технику прыжка в длину с места. **Задание на дом:** Выполнение упражнений на развитие прыгучести.	2/2		

	11	**Выполнение контрольного норматива в беге: девушки-500м; юноши-1000м.**/ Медленный бег 1-2км.; ОРУ; бег на время: девушки-500м.; юноши-1000 м. Спортивные игры. **Задание на дом:** Кроссовая подготовка 15-20 мин.	2/2		
	Лабораторные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего:			**106**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы учебдолжны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения общеобразовательной дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения общеобразовательной дисциплины;

плавательный бассейн, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения общеобразовательной дисциплины.

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Самбо

Ковер для самбо, набор поясов Самбо (красного и синего цвета)

Лыжный спорт

Стеллаж для хранения лыж

Плавание

Доска для плавания, ласты

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные,

рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. **Физическая культура: Учебник для СПО** Автор: Собянин Ф.И.Год издания: 2020Описание: Учебник разработан в соответствии с ФГОС СПО и типовой программой дисциплины. Включает разделы по теории физической культуры, оздоровительным системам, подготовке к соревновательной деятельности, самообороне и страховке. Предназначен для студентов СПО и широкого круга читателей, интересующихся здоровым образом жизни и спортом .

2. **Методика и организация физкультурно-оздоровительной работы: учебное пособие для СПО** Автор: Л.А. Боярская (под ред. В.Н. Люберцева)Год издания: 2021Описание: Рекомендовано как основное учебное пособие по специальности 49.02.01 «Физическая культура» (ФГОС 2022). Входит в перечень рекомендованных изданий ЭР PROFобразование.
3. **Физическая культура: учебное пособие для СПО** Авторы: С.В. Быченков, О.В. ВезеницынГод издания: 2021Описание: Пособие рекомендовано в Примерной образовательной программе СПО по специальности 49.02.01 «Физическая культура» (ФГОС 2022).
4. **Волейбол. Баскетбол. Гандбол. Организация и проведение соревнований по спортивным играм: учебное пособие** Авторы: В.Ф. Мишенькина, Ю.Н. Эртман, В.Ф. Кириченко, Е.Ю. КовыршинаГод издания: 2021Описание: Учебное пособие для СПО, рекомендовано в ПОП специальности «Физическая культура».

Легкая атлетика с методикой тренировки: учебно-методическое пособие для СПОСоставители: С.Г. Ермакова, О.Н. ПочатковаГод издания: 2021Описание: Рекомендовано для использования в образовательных программах СПО по физической

Дополнительные источники

1. Министерство спорта Российской Федерации. Развитие самбо до 2024 года https://xn--b1atfb1adk.xn--p1ai/page361/projects/page36/
2. «Программа развития самбо в Российской Федерации до 2024 года» (приказ Минспорта России № 427 от 12 мая 2017 года)
3. Аллянов Ю. Н., Письменский И. А. Физическая культура. М.: Юрайт, 2024. 451 с.
4. Королев А. С. Круговая тренировка как средство массовой физической подготовки студентов. Учебное пособие для вузов. М.: Лань, 2023. 68 с.
5. Собянин Ф. И. Физическая культура. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. М.: Феникс, 2020. 221 с.
6. Физическая культура / Под ред. Конеевой Е.В. М.: Юрайт, 2024. 610 с.
7. Эммерт М. С., Фадина О. О., Шевелева И. Н. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов. М.: Юрайт, 2023. 130 с

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. Опрос по индивидуальным заданиям
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с партнерами по команде во время проведения спортивных игр и соревнований.
ОК 08 ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня здоровья	Составление индивидуального плана занятий физическими упражнениями.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (направленность «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»)**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК 4.5 представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в	

	познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.

	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в

	задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской,	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;

	проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им.
ОК 06. Проявлять гражданско-	- осознание обучающимися российской гражданской	- сформировать представления о ценности безопасного поведения

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в	для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой

	соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими	системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

	работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: -сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан

		в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях	- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

	знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***72***
в т.ч.	
Основное содержание	***58***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
практические занятия	14
Индивидуальный проект *(да/нет)**	нет
Консультация перед жифференцированным зачётом	**2**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. **Домашнее задание:** сообщение на тему: «Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения»		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Гражданская Оборона и ее задачи. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. **Домашнее задание:** Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Видв чрезвычайных ситуаций. Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие		

	«виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. **Домашнее задание:** составить таблицу: Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). **Домашнее задание:** Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. **Домашнее задание:** Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в общественных местах .	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 04
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. **Домашнее задание:** Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**

Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников). **Домашнее задание:** Уголовное и административное наказание за нарушение ПДД,		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Виды обьектов транспорта. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. **Домашнее задание:** Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально- психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление		

	ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.) **Домашнее задание:** составить алгоритм : «Порядок действия при возникновении опасности в общественных местах»		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие № 1. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). **Домашнее задание:** Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. **Домашнее задание:** Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		
	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. **Домашнее задание:** Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 2. Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи).		

	Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. **Домашнее задание:** Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. **Домашнее задание:** Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний.	*2*	
	Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. **Домашнее задание:** Значение изобретения вакцины для человечества	2	
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт,		

	сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. **Домашнее задание:** Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Практическое занятие № 3. Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). **Домашнее задание:**Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Практическое занятие № 4. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. **Домашнее задание:**Способы противодействия проявлению насилия		

Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 5. Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. **Домашнее задание:** Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. **Домашнее задание:** Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 6. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. **Домашнее задание:** Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны,		

коммуникацией в цифровой среде	имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. **Домашнее задание:** Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 7. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. **Домашнее задание:** Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. **Домашнее задание:** Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической		

при угрозе и совершении террористического акта	угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции **Домашнее задание:** составить алгоритм действий при ЧС		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. **Домашнее задание:** Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Вооруженные силы Российской Федерации. Структура вооруженных сил Р.Ф. Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. **Домашнее задание:** Сообщение «Военно-учебные заведение и военно- учебные центры»		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК 74-м, АК-12, ПМ, ПЯ, ПЛ) РПК.. **Домашнее задание:** Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и	Содержание учебного материала	*2*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		

поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Практическое занятие № 8. Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения.** Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. **Домашнее задание:** Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	ОК 02
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. **Домашнее задание:** Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 12 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	6	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 4.5
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты.		

	Домашнее задание: Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 4.5
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 9. Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. **Домашнее задание:** Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 4.5
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 10. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) **Домашнее задание:** написать отзыв о посещении музея		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Практическое занятие № 11. Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану). Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); **Домашнее задание**: Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.	2/2	
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**2**	
Всего:		**72/14**	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.
Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.3. Специальные технические средства. Модели

- Сейф оружейный;
- Приборы радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Защитный костюм;
- Компас-азимут;
- Противогаз ГП5 взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;

- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная.

3.4. Площадки для практических занятий:

- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

3.6.1. Основные издания

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01577-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/43460

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/45078

3. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454510

4. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903

5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко, Побежимова Е.Л — М.: Издательский центр «Академия», 2017. -368 с.

6. Пантелеева, Е. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е. В. Пантелеева, Д. В. Альжев. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 287 с. – ISBN 978-5-9765-1727-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/119416

3.6.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных прозводственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

11. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

12. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

13. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

14. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

15. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

16. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

17. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014

18. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

19. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания

20. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь

21. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности

22. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков

23. http://www.obzh.info информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

24. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности

25. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

26. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям

27. http://www.mnr.gov.ru Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)

28. https://www.gosnadzor.ru Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)

29. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

30. http://www.mzsrrf.ru Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)

31. http://www.rostrud.info Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)

32. http://www.gsen.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)

33. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».

34. http://www.risot.safework.ru Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)

35. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности

36. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональна я компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2;	

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
ПК4.5	ПМ Р3	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 07 ИНФОРМАТИКА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 ИНФОРМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему,	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать

	рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения,	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями

информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации,	«информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

	ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих

		программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск

		записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	**В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	сформироватьналичие представлений о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	сформировать понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых

	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;документировать программы;

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося **72** часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**72**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
консультаций перед экзаменом	**-**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное Содержание учебного материала)	**14**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**72**
в том числе:	
теоретические занятия	**22**
лабораторные занятия	
практические занятия	**48**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**-**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в **форме дифференцированного зачета**	**2**

2.2. Тематический план и Содержание учебного материала учебной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Всего	из них в форме практической подготовки	Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
Раздел 1. Основное содержание		**72**		
Раздел 1.Информация и информационная деятельность человека				
Тема 1.1. Информация и информационные процессы.	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	1 **Информация**/Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы. **Задание на дом:** Выписать информационные процессы	2		
	Практические работы	-		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**			ОК 02 ПК 1.1
	Практические занятия			

Подходы к измерению информации	**1**	**№1Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный)/** Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации **Задание на дом:** Заархивировать данные лекции	2	2	
	Практические работы		**-**		
	Лабораторные работы		**-**		
	Контрольная работа		**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся		**-**		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.	**Содержание учебного материала**				ОК 02
	1	**Принципы построения компьютеров/** Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение **Задание на дом:** Выписать настройки сетевого ПО	2		
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
	Содержание учебного материала				ОК 02 ПК 2.2
	Практические занятия				

Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	1	**№2Представление о различных системах счисления/** Представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. **Задание на дом:** Составить карты алгоритмов перевода в СС.	2	2	
	2	**№3Представление данных/**Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.Представление графических данных.Представление звуковых данных.Представление видеоданных.Кодирование данных произвольного вида **Задание на дом:** Рассчитать размеры представленных данных	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.5.	**Содержание учебного материала**				ОК 02
	Практические занятия				

Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	1	**№4Основные понятия алгебры логики/** Высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом. **Задание на дом:** Решить логические выражения.	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**				
	Компьютерные сети их классификация/ Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет **Задание на дом:** Таблица правовые основы работы в сети Интернет		2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.7. Службы Интернета	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	№5 Службы и сервисы Интернета/ Электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети. Поиск в Интернете. **Задание на дом:** Настроить аутентификацию двойную с помощью e-mail.		2		ОК 02

	№6 Цифровые сервисы государственных услуг/ Достоверность информации в Интернете. Государственные услуги. **Задание на дом:** Создать, подтвердить госуслуги.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Практические занятия			
	№7 Организация личного информационного пространства/ Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных. **Задание на дом:** Настроить облачное хранилище.	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.9. Информационная безопасность	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Информационная безопасность/ Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи. **Задание на дом:** Риски и прогнозы использования цифровых технологий	2		
	Практические занятия			

	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов				
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**			ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.2
	Практические занятия			
	№8 Текстовые документы/ Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. **Задание на дом:** Выписать **в**ерсии Word.	2	2	
	№9 Создание текстовых документов на компьютере/ Операции ввода, редактирования, форматирования. **Задание на дом:** Создать документ по шаблону.	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Содержание учебного материала**			ОК 02 ПК 2.2
	Практические занятия			
	№10 Работа с документом печатным/ Многостраничные документы. Структура документа. **Задание на дом:** Структурировать документ.	2	2	
	№11 Гипертекстовые документы/ Совместная работа над документом. Шаблоны. **Задание на дом:** Создать гипертекстовый документ.	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Содержание учебного материала			ОК 02
	Практические занятия			

Тема 2.3.Компьютерная графика и мультимедиа	**№12 Компьютерная графика и её виды/** Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). **Задание на дом:** Инсталлировать Inkscape.	2		
	№13 Программы по записи и редактирования звука/ Программы по записи и редактированиюзвука ПО АудиоМастер. Программы редактирования видео ПО Movavi. **Задание на дом:** Создать видео 5 минут на информатике.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Практические занятия			
	№14 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики/ Растровые и векторные изображения. **Задание на дом:** Построить векторное изображение.	2		
	№15 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики/ Обработка звука, монтаж видео. **Задание на дом:** Подготовить аудиоответ на вопросы после практики.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.5. Представление профессиональной	**Содержание учебного материала**			ОК 02 ПК 2.2
	Практические занятия			

информации в виде презентаций	**№16 Виды компьютерных презентаций/** Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. **Задание на дом:** Презентация «Я и ЕЭТК».	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Практические занятия			
	№17 Принципы мультимедия/ Интерактивное представление информации. **Задание на дом:** Описать мультимедиа оборудование.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Практические занятия			
	№18 Язык разметки гипертекста HTML/ Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы. **Задание на дом:** Оформить веб-страницу на готовой платформе.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 3. Информационное моделирование				
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Представление о компьютерных моделях/ Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования.	2		

	Практические занятия	-		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Структура информации/ Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.	2		
	Практические занятия	-		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Практические занятия			
	№19 Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами/ Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования. Элементы теории игр (выигрышная стратегия). **Задание на дом:** Привести примеры динамического программирования.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Содержание учебного материала**			ОК 01
	Практические занятия			
	№20 Понятие алгоритма/ Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. **Задание на дом:** Составить алгоритм действий на информатике.	2		

	№21 Запись алгоритмов на языке программирования/ Pascal, Python, Java, C++, C#. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. **Задание на дом:** Выписать достоинства Pascal, Python, Java, C++, C#.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Структурированные типы данных/ Массивы. Вспомогательные алгоритмы.	2		
	Практические занятия			
	№22 Задачи поиска элемента с заданными свойствами/ Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. **Задание на дом:** Обработать числовой массив успеваемости.	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия			
	№23 Редактирование таблиц/ Редактирование реляционных баз данных и внесение изменений в реляционные таблицы. **Задание на дом:** выучить алгоритм внесения изменений в реляционные таблицы	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		

	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Табличный процессор/ Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.	**2**		
	Практические занятия	-		
	№24 Табличный процессор/ Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. **Задание на дом:** Отфильтровать данные по условиям практики	2		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах/ Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	**2**		
	Практические занятия	-		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Визуализация данных в электронных таблицах/ Обработка данных в электронных таблицах с помощью графиков и диаграмм.	**2**		
	Практические занятия	-		

	Лабораторные работы	**-**		
	Контрольная работа	**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**		
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	**Содержание учебного материала**			ОК 02
	Моделирование в электронных таблицах/ Использование моделирования в профессиональной деятельности	**2**		
	Практические занятия	**-**		
	Лабораторные работы	**-**		
	Контрольная работа	**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**		
Консультации		**-**		
Консультации перед экзаменом		**-**		
Дифференцированный зачет		**2**		
Всего		**72**	**14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплиныосуществляется в учебном кабинете№14 в корпусе по ул. Декабристов, д. 58.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Волк В. К. Информатика учебное пособие для СПО. ISBN978-5-534-15149-7 2023 г. Москва: Издательство Юрайт – 207 с. (профессиональное образование) Текст электронный.
2. Торадзе Д. Л. Информатика учебное пособие для СПО. ISBN978-5-534-15282-1 2023 г. Москва: Издательство Юрайт – 158 с. (профессиональное образование) Текст электронный.
3. Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии. ISBN978-5-53-15930-1 2023 г Москва: Издательство Юрайт. – 355 с. Текст электронный.
4. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информатика учебное пособие для СПО. ISBN978-5-534-06399-8 2023 г Москва: Издательство Юрайт. – 327 с. Текст электронный.
5. Элькин В. Д. Математика и информатика учебное пособие для СПО. ISBN978-5-534-10683-1 2023 г. Москва: Издательство Юрайт – 402 с. Текст электронный.

Интернет-ресурсы:

1. https://www.microsoft.com/ru-ru
2. https://kompas.ru/
3. https://docs.yandex.ru/
4. https://www.kaspersky.ru/
5. https://prof-sferum.ru/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Практические занятия Решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Практические занятия Решение задач
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Практические занятия Решение задач
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Практические занятия Решение задач

Приложение 1.8

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный

		поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее

	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения

	- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи

		социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной

		направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для

		достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-

чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	- овладение навыками проверки и разработки рабочей документации	Умение обрабатывать, проверять и разрабатывать документы

Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**70**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
консультаций перед экзаменом	**2**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	**14**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**38**
лабораторные занятия	
практические занятия	**30**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**-**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Человек в обществе			**8**		
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Биосоциальная природа человека и его деятельность	**Содержание учебного материала:**		**6**		
	1	**Общество как система.** Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. **Задание на дом:** составить таблицу «Типы обществ»; проанализировать первичные и вторичные агенты социализации.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа №1:Глобальные проблемы человечества. (Профессионально ориентированное содержание)**	2		

		Перспективы развития технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. **Задание на дом:** проанализировать роль науки в решении глобальных проблем, составить таблицу «Современные научные достижения».			ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 4.5
	3	**Практическая работа №2: Многообразие путей и форм общественного развития. (Профессионально ориентированное содержание)** Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Глобализация и ее противоречивые последствия. **Задание на дом:** проанализировать противоречивость общественного прогресса.	2		
Тема 1.2 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**		**2**		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №3: Чувственное и рациональное познание. (Профессионально ориентированное содержание)** Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Особенности научного познания. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. **Задание на дом:** Рассмотреть понятия и виды истины, привести примеры.	2		
РАЗДЕЛ 2. Духовная культура			**10**		
Тема 2.1 Духовная культура	**Содержание учебного материала:**		**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				
		Практическая работа №4: Духовная деятельность человека.	2		

личности и общества.	1	**(Профессионально ориентированное содержание)** Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Возрастание роли науки в современном обществе. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности технолога/технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. . **Задание на дом:** составить интеллект-карту «Традиционные духовно-нравственные ценности в РФ».			
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире		**Содержание учебного материала:**	**4**		
	1	**Наука.** Функции науки. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. **Задание на дом:** составить интеллект-карту «Тенденции образования».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
		Практические занятия			
	2	**Практическая работа №5: Проблемы и особенности профессионального образования в России (Профессионально ориентированное содержание).** Роль и значение непрерывности образования. Роль и значение развития технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. **Задание на дом:** проанализировать платформы для поиска работы, ставить рейтинг.	2	2	ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
Тема 2.3 Религия		**Содержание учебного материала:**	**2**		
	1	**Религия**. Понятие, классификация, функции. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

		РФ. Свобода совести. Роль религии в жизни общества и человека. Проблемы и особенности развития в современном обществе. **Задание на дом:** Подготовить сообщение о мировых религиях.			
		Практические занятия			
Тема 2.4 Искусство		**Содержание учебного материала:**	**2**		
	1	**Искусство.** Основные функции искусства. Особенности искусства как формы духовной культуры. Понятие искусства. Функции искусства. Виды искусства. Направления искусства. Стили искусства. История развития искусства в России в различные исторические эпохи. Жанры, направления, условия развития, проблемы и особенности. Современное российское искусство, достижения и потери. **Задание на дом:** индивидуальные доклады «Достижения современного росссийского искусства».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
РАЗДЕЛ 3. Экономическая жизнь общества			**16**		
Тема 3.1 Экономика-основа жизнедеятельности общества		Содержание учебного материала:	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1	**Роль экономики в жизни общества.** Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Экономические кризисы в мировой истории. Микроэкономика. Микроэкономические показатели. Собственность и ее Прибыль. Себестоимость. Производительность труда. Фондоотдача. Рентабельность. Эффективность производства. Бюджет семьи. **Задание на дом:** рассмотреть пути достижения экономического роста.	2		
		Практические занятия			
	2	**Практическая работа №6: Труд. (Профессионально ориентированное содержание)** Особенности разделения труда и специализации в профессиональной деятельности. Особенности труда в специальности технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. **Задание на дом:** проанализировать особенности трудовой деятельности.	2		ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1

Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Содержание учебного материала:**		**2**		
	1	**Рыночная экономика.** Типы рынков по отношению к закону. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Условия возникновения рынка. Частная собственность. Свобода предпринимательства. Личный интерес участников рынка. Конкуренция. Свободное ценообразование. Признаки рынка. Нерегулируемая цена. Нерегулируемый спрос. Нерегулируемое предложение. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Финансовый рынок. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. **Задание на дом:** составить таблицу «Функции рынка и их роль».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**Содержание учебного материала:**		**4**		
	1	**Рынок труда.** Факторы, определяющие спрос на труд. Факторы, определяющие предложение труда. Равновесная цена труда. Особенности рынка труда. Человеческий капитал. Виды и элементы рынков труда. Виды труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. **Задание на дом:** составить интеллект-карту «Безработица: понятие, причины, виды, формы».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				
		Практическая работа №7: Спрос на труд и его факторы. (Профессионально ориентированное содержание)	2		ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06.,

	2	Стратегия поведения при поиске работы технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. Возможности профессиональной переподготовки. Резюме, виды, правила написания. **Задание на дом**: Составление своего резюме.			ПК 3.1
Тема 3.4 Экономика и государство. Предприятие в экономике	**Содержание учебного материала:**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1	**Предприятия в экономике.** Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Субъекты предпринимательской деятельности. Индивидуальные предприниматели. Юридическое лицо. Субъекты предпринимательской деятельности – юридические лица. Некоммерческая организация. Формы некоммерческих организаций. Потребительский кооператив. Фирма, виды фирм. Предпринимательство в России. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. **Задание на дом:** Проблемы предпринимательства и пути их решения.	2		
	2	**Экономика и государство.** Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации. **Задание на дом:** составить таблицу «Налоги и налоговые сборы в РФ».	2		
Тема 3.5. Основные тенденции развития экономики России и	**Содержание учебного материала:**		**2**		
	Практические занятия				ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
	1	**Практическая работа №8: Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации. (Профессионально ориентированное содержание)** Собственное производство как средство устойчивого развития государства. Региональная экономика СО и её особенности. Основные направления развития региональной экономики СО.	2	2	

международная экономика		Основные тенденции развития российской экономики в XXI столетии. Демографическая ситуация и ее влияние на экономику страны. Отрасли экономики России Показатели экономики в России. Экономика России относительно мирового ВВП. Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли. Развитие технического обслуживания и ремонта систем вентиляции и кондиционирования в России в условиях современной экономической ситуации. **Задание на дом:** индивидуальные доклады «Деятельность предприятий Свердловской области».			
РАЗДЕЛ 4. Социальная сфера			**12**		
Содержание учебного материала:			**4**		
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	1	**Социальные общности**. Социальные общности группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Социальная стратификация и социальная мобильность. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. **Задание на дом:** проанализировать свои социальные роли и статусы.	2		ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа №9 Престиж профессиональной деятельности. (Профессионально ориентированное содержание)** Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста. Работа с правовыми документами и данными статистики. **Задание на дом:** составление и анализ трудового договора.	2	2	
Тема 4.2 Семья в современном мире	**Содержание учебного материала:**		**2**		
	1	**Семья и брак.** Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Семейные правоотношения. Помощь государства многодетным семьям, анализ правовой базы. Брачный договор, условия заключения, права и обязанности супругов. **Задание на дом:** проанализировать меры социальной поддержки семьи в РФ.	2		
	Практические занятия				

Тема 4.3. Этнические общности и нации	**Содержание учебного материала:**		**2**		
	1	**Этнические общности и нации.** Предпосылки складывания этнической общности. Виды этнических общностей. Основные тенденции развития наций в современном мире. Межнациональная дифференциация. Межнациональная интеграция. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. **Задание на дом:** эссе на тему «Влияние глобализации на процесс сближения наций и народов».	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Содержание учебного материала:**		**4**		
	1	**Социальные нормы и социальный контроль.** Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. **Задание на дом:** рассмотреть пути преодоления конфликтов в трудовых коллективах.	2		
	2	**Практическое занятие №10 Социальные конфликты. (Профессионально ориентированное содержание)** Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления в специальности технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. **Задание на дом:** индивидуальные сообщения.	2	2	ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
РАЗДЕЛ 5. Политическая сфера			**8**		
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**Содержание учебного материала:**		**4**		
	1	**Политическая власть и субъекты политики в современном обществе.** Причины потребности общественной власти в обществе. **Характеристики политической власти.** Признаки политической власти. Субъекты политической власти. Объекты политической власти. Виды политической власти. Функции политической власти. Ресурсы политической власти. Способы воздействия политической власти. Политические институты.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

		Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. **Задание на дом:** прочитать Конституцию РФ,			
	2	**Государство как основной институт политической системы.** Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства. Форма государственного устройства Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Коррупция. Опасность коррупции. антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Терроризм и экстремизм. **Задание на дом:** составить интеллект-карту по теме «Форма государства».	2		
		Практические занятия			
Тема 5.2.		**Содержание учебного материала:**	**4**		ОК 01., ОК 02., ОК 04. , ОК 05. , ОК 06.,
		Практические занятия			

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	1	**Практическое занятие №11: Политическая культура общества и личности. (Профессионально ориентированное содержание)** Признаки политической культуры. Структура политической культуры. Типы политической культуры. Функции политической культуры. Пути формирования политической культуры. Политическая символика. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Политическая элита и политическое лидерство. Причины существования политической элиты. Признаки политической элиты. Функции политической элиты. Критерии эффективности деятельности политической элиты. Состав политической элиты. Типы политической элиты. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Понятие СМИ. Признаки. Функции СМИ. Каналы СМИ. Типы СМИ. Роль СМИ в политической системе общества. Интернет в современной политической коммуникации. Политические партии и партийные системы. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. **Задание на дом:** проанализировать формы участия граждан в политике.	2		
	2	**Практическое занятие №12: Профсоюзы. (Профессионально ориентированное содержание)** Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника. Необходимы ли профсоюзы в сфере технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок.. **Задание на дом:** проанализировать историю Профсоюзного движения в России.	2	2	
РАЗДЕЛ 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			**16**		
Тема 6.1.		**Содержание учебного материала:**	**4**		

Право в системе социальных норм	1	**Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.** Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Правонарушение и юридическая ответственность. Правоохранительные органы РФ. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. Признаки правоохранительных органов. Виды правоохранительных органов. Суд. Органы юстиции. Органы внутренних дел. Органы государственной безопасности. Органы таможни. Органы налоговой полиции. Нотариат. Адвокатура. Принципы деятельности органов судебной власти. **Задание на дом:** проанализировать особенности правового статуса несовершеннолетних.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа №13: Правовые нормы в профессиональной деятельности. (Профессионально ориентированное содержание)** Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. **Задание на дом:**	2	2	ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала:**		**4**		
	1	**Конституция Российской Федерации.** Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени**.** Международное гуманитарное право. Женевская конвенция (1867), Петербургская декларация (1868), Гаагские конвенции (1899 и 1907 гг.). Устав ООН. Всеобщая Декларация прав человека 1948 г. Основные положения международного гуманитарного права, применяемого в случае вооруженных конфликтов. **Задание на дом:** выучить конституционные обязанности граждан РФ.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Практические занятия				

	2	**Практическая работа №14: Особенности профессиональных обязанностей. (Профессионально ориентированное содержание)** Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени. Источники современного международного гуманитарного права: Всеобщая Декларация прав человека 1948 г. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах 1966 г. Конвенция о ликвидации всех форм дискриминации в отношении женщин 1979 г. Международная конвенция о ликвидации всех форм расовой дискриминации 1965 г. Конвенция Содружества Независимых Государств о правах и основных свободах человека 1995 г. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах 1966 г. Анализ источников. Правовое регулирование сферы технического обслуживания и ремонта систем холодильно-компрессорных и теплонасосных установок. в России. **Задание на дом:** составить памятку мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.	2	2	ОК 01., ОК 02. , ОК 04. , ОК 05. , ОК 06., ПК 3.1
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Содержание учебного материала:**		**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №15: Гражданское право.(Профессионально ориентированное содержание)** Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних**.** Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников.	2		

		Задание на дом: составить схему «Права и обязанности работников и работодателей».	2		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство		**Содержание учебного материала:**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1	**Административное право.** Правовое регулирование административного права и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних**.** Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. **Задание на дом:** Работа с Административным кодексом.	2		
	2	**Конституционное судопроизводство**. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.	2		
Консультации					
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**72**	**14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы предмета осуществляется в учебном кабинете «Обществознание».

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

-Рабочее место преподавателя;

-Рабочее место студента для теоретических занятий;

Технические средства обучения:

-Проектор;

-Многофункциональное устройство;

-Компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.3.1. Основные печатные издания

1. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы 1,2,3-е изд., пер. и доп. Учебник для СОО / Борис Иванович Липский, Борис Иванович Федоров, Григорий Львович Тульчинский, Елена Михайловна Сергейчик, Наталия Ильинична Элиасберг, Станислав Сергеевич Гусев – М., 2023.

2. Обществознание 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО / Пархоменко Ирина Константиновна, Игошин Николай Алексеевич | Электронная книга М.,2023

1.3.2. Основные электронные издания

http://fp.edu.ru/p1.html (Интернет-справочник «Все об учебниках»).

www.fihi.ru (Федеральный институт педагогических измерений).

http:// www.rustest.ru (Федеральный центр тестирования).

http://www.drofa.ru/documents/9405/history.pdf (издательство «Дрофа»).

1.3.3. Дополнительные источники

«Ваше право» Журнал -https://pravouz.com/

«Вестник гражданского права» Журнал https://www.mvgp.org/

«Общество и право» https://xn--d1alsn.xn--b1aew.xn--p1ai/Nauka/Redakcionno_izdatelskaja_dejatelnost/Obshhestvo_i_pravo

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные (предметные) результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. Опрос по индивидуальным заданиям
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практической работы, решение кейсов
ОК 03. . Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Подготовить доклады Проанализировать основные нормативно-правовые акты
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практической работы, решение кейсов. Проанализировать основные нормативно-правовые акты
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Решить ситуационные задачи Составление презентаций Составление сравнительной таблицы Составление схем Решение кейсов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно0нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Решить ситуационные задачи Составление презентаций
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Подготовка докладов Выполнение практических работ
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Опрос по индивидуальному заданию Решение ситуационных задач
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Составление презентаций Составление вспомогательных карточек Создание буклетов

Приложение 1.9

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 ФИЗИКА

2026 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 ФИЗИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленность: «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция,

	деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра,

		радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин

		с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося **72** часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**70**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультации	**-**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки	**14**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**38**
лабораторные занятия	**4**
практические занятия	**24**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в **форме дифференцированного зачета**	**2**

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Механика		**10**		
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала:**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1 **Механическое движение и его виды**. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. **Задание на дом:** [1] с.12 §4 прочитать	2		
	Практические занятия			
	Лабораторные работы			
	Контрольная работа			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала**			
	1 **Основная задача динамики.** Сила. Масса. Законы механики Ньютона. **Задание на дом:** [1] с.17 §5-14 прочитать	2		

	2	**Силы в природе.** Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения **Задание на дом:** закончить таблицу «Силы в природе»	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №1: Решение задач по теме: «Движение тел под действием нескольких сил».** /Решение графических и аналитических задач **Задание на дом:** [3] №288, №292 решить задачи	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала**				
	1	**Импульс тела.** Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. **Задание на дом:** [1] с.125 §29-31 прочитать	2		
	Практические занятия				
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика			**18**		
Тема 2.1 Основы Молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала**				
	1	**Основные положения молекулярно-кинетической теории**/ Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Термодинамическая шкала температуры **Задание на дом:** выучить газовые законы по изопроцессам	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Практические занятия				

	1	**Практическая работа №2 Решение задач: «Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов, уравнение Менделеева-Клапейрона».** **Задание на дом:[**3] №455, №456, №482 решить задачи	2		
	2	**Практическая работа № 3 Решение графических задач по исследованию изопроцессов.** **Задание на дом:** индивидуальное задание в соответствии с вариантом	2	2	
		Лабораторные работы			
	1	**Лабораторная работа №1: «Измерение влажности воздуха»** **Задание на дом:** Отчет по лабораторной работе	2		
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**				
	1	**Внутренняя энергия.** Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы. **Задание на дом: [**1] с.166 §37-42 прочитать	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №4: Решение задач на применение уравнения теплового баланса** **Задание на дом:** [3] решить задачи №645, №651	2	2	
	2	**Практическая работа №5: Решение задач на определение КПД тепловых машин** **Задание на дом:** [3] решить задачи №671, №674	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые	**Содержание учебного материала:**				
	1	**Испарение и конденсация**. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок.	2		

переходы		Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. **Задание на дом:** [1] с.175 §39 прочитать			
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №1: «Измерение влажности воздуха»** **Задание на дом: Отчет по лабораторной работе**	2		
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 3. Электродинамика			**18**		
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала:				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1	**Электрические заряды.** Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. **Задание на дом:** выучить формулы	2		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №6: Изучение закона Кулона/решение задач** **Задание на дом:** [3] решить задачи №698, №701	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.2 Законы постоянного тока		**Содержание учебного материала:**			
	1	**Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока.** Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. **Задание на дом:** выучить формулы	2		
	2	**Работа и мощность постоянного тока/ Электродвижущая сила источника тока/ЭДС источника.** З.Ома для полной цепи. Электрические цепи Теплое действие тока. Закон Джоуля-Ленца **Задание на дом:**[3] решить задачи №808, №813	2		
	Практические работы				

	1	**Практическая работа №7: Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников/ решение задач** **Задание на дом:** выполнить индивидуальное задание	2	2	
	2	**Практическая работа №8: Изучение закона Ома для полной цепи/ решение задач** **Задание на дом:** [3] решить задачи № 822, 826	2	2	
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №2: «Измерение мощности лампы накаливания»** **Задание на дом:** отчет по лабораторной работе	2		
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала**				
	1	**Вектор индукции магнитного поля**. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури. **Задание на дом:** [2] с.4 §1-2 прочитать	2		
	Практические занятия				
	Практическая работа №9: Решение задач по теме: «Сила Ампера. Сила Лоренца» **Задание на дом:** [3] решить задачу №841		2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 4. Колебания и волны			**6**		
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала**				
	1	**Колебательное движение /** Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04

		Резонанс **Задание на дом: описать разрушительное действие колебаний**			ОК 05
	2	**Поперечные и продольные волны. /** Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук **Задание на дом:** Ультразвук и его применение в медицине и промышленности	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №10 Решение задач на тему: «Пружинный и математический маятники».** **Задание на дом:** [3] №417, №427, №431 решить задачи	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 5. Оптика			**12**		
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала**				
	1	**Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение.** **Задание на дом:** выучить законы отражения и преломления света	2		
	2	**Линзы/ Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.** **Задание на дом:** изучить устройство оптических приборов: микроскоп, телескоп	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №11 Решение задач на тему: «Закон преломления света. Полное отражения»** **Задание на дом:** [3] №1054, №1056 решить задачи	2		
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №3: «Определение показателя преломления стекла»** **Задание на дом:** отчет по лабораторной работе	2		
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 5.2	**Содержание учебного материала**				
		Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в	2		

Волновые свойства света	1	тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений **Задание на дом:** вредное воздействие спектров излучения на человека			
	Практические занятия				
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №4: «Изучение интерференции и дифракции света»** **Задание на дом:** отчет по лабораторной работе	2		
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 6. Квантовая физика			**6**		
Тема 6.1 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала**				
	1	**Развитие взглядов на строение вещества**. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. **Задание на дом:** выучить ядерную модель атома	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	2	**Строение атомного ядра.** Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. **Задание на дом:**	2		
	Практические занятия				

	1	**Практическая работа №12 на тему: «Дефект массы, энергия связи»** **Задание на дом:** [3] решить задачи №1210, №1211	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Консультация			**-**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**72**	**14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Физика».
Оборудование учебного кабинета:
учебники.
Технические средства обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.
3.2. Информационное обеспечение обучения
Мультимедийные компьютерные курсы: «Физика без труда».

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Изергин Э.Т. Физика 10 Русское слово учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень ISBN978-5-533-02002-2 2021 г. – 272 с.

2. Изергин Э.Т. Физика 11 Русское слово учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень ISBN 978-5-533-02003-9 2021 г. – 224 с.

3. А.П.Рымкевич Сборник задач по физике 10-11 класс

Интернет-ресурсы:

1.https://urait.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Лабораторные работы Практические занятия Решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Лабораторные работы Практические занятия Решение задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности вразличных жизненных ситуациях;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Лабораторные работы Практические занятия Решение задач
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Лабораторные работы Практические занятия Решение задач

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний

	Лабораторные работы Практические занятия Решение задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Аудиторные занятия Контроль знаний Лабораторные работы Практические занятия Решение задач

Приложение 1.10

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 ГЕОГРАФИЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные результаты)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

	соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления;

		определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства

		стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные

	народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об

		особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую

	применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72часов, в том числе:

	очная форма обучения

Аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**70**
Самостоятельной работы обучающихся	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета	**2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки	*14*
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**40**
практические занятия	**30**
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основного), практические занятия	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	Из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
Основное содержание				
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1 **География как наука. Ее роль и значение в системе наук.** Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) **Задание на дом:** составить схему «Связь географии с другими науками»	2	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.1.
Раздел 1. Общая характеристика мира		**36**		
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	**Содержание учебного материала**	**4**		
	1 **Политическая карта мира.** Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических	2	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.

		конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика евразийского и приарктического государства. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство **Задание на дом:** обозначить на контурной карте 5 республик, 5 монархий и их столицы			
	3	**Практическое занятие №1: «Политическая карта мира»** **Задание на дом:** обозначить границы РФ в контурных картах	2	-	
Тема 1.2 География мировых природных ресурсов	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1	**Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность.** Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Взаимодействие человека и природы. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. **Задание на дом:** составить диаграмму по использованию природных ресурсов в мире (в процентах)	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Практическое занятие №2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»** **Задание на дом:** подготовить сообщение «Ресурсы Мирового океана»	2	-	
	3	**Практическое занятие №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»** **Задание на дом:** отметить на контурной карте регионы с неблагоприятной экологической ситуацией	2	-	
	Содержание учебного материала		**6**		

Тема 1.3. География населения	**1**	**Современная демографическая ситуация.** Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества **Задание на дом:** составить график «Динамика численности населения»	2		ОК 01. ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Занятость населения.** Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы **Задание на дом:** составить схему « Виды урбанизации»	2	-	ОК 01. ОК 02. ПК 1.1.
	3	**Практическая работа № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»** **Задание на дом:** дать характеристику демографической ситуации в отдельных странах	2	-	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	**Современные особенности развития мирового хозяйства**. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. **Задание на дом:** подготовить сообщение « Международные интеграции»	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Практическая работа № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»**	2	-	

		Задание на дом: дать характеристику основным отраслям мирового хозяйства – составление таблицы			
Тема 1.5. География отраслей первичной и вторичной сферы мирового хозяйства	**Содержание учебной дисциплины**		**12**		
	1	**Сельское хозяйство. Горнодобывающая промышленность.** Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Рыболовство. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых. **Задание на дом:** подготовить сообщение на тему «Топ стран лидирующих в сельском хозяйстве и горнодобывающей промышленности»	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	2	**Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира.** Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. **Задание на дом:** составить таблицу « Плюсы и минусы альтернативных источников энергии»	2	-	
		Металлургический комплекс. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии **Задание на дом:** составить схему «Основные типы предприятий черной и цветной металлургии»			
	3	**Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность.** Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности **Задание на дом:** составить схему основных направлений промышленности (химическая, лесная, легкая)	2	-	
		Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения **Задание на дома:** составить схему основных направлений машиностроения			
	4	**Практическая работа № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»** **Задание на дом:** дать характеристику хозяйственной специализации отдельных регионов мира (по выбору)	2	-	

	5	**Практическая работа № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»** **Задание на дом:** отметить в контурной карте основные отрасли мирового хозяйства	2	-	
	6	**Практическая работа № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»** **Задание на дом:** подготовить сообщение «Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты»	2	-	
	Содержание учебного материала		**4**		
Тема 1.6. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	**1**	**Транспортный комплекс.** Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты **Задание на дом:** схема основных видов транспорта	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
		Основные направления международной торговли товарами и услугами. Особенности современной торговли услугами Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. **Задание на дом:** сообщение « Пути развития торговли»			
	2	**Практическая работа № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»** **Задание на дом:** подготовить виртуальную экскурсию в одну из стран Европы	2	-	
Раздел 2. Региональная характеристика мира			**30**		
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1	**Место и роль Зарубежной Европы в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения **Хозяйство стран Зарубежной Европы.** Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе. **Задание на дом:** сообщение на тему «Страна Зарубежной Европы» (выбрать одну из стран Зарубежной Европы)	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.

	2	**Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. **Задание на дом:** схема туристической поездки в Великобританию/ Германию	2	-	
	3	**Практическая работа № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)»** **Задание на дом:** подготовить сообщение по одной из бывших азиатских республик СССР	2	-	
	Содержание учебного материала		**6**		
Тема 2.2. Зарубежная Азия	**1**	**Место и роль Зарубежной Азии в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии. **Задание на дом:** сообщение на тему «Страна Зарубежной Азии» (выбрать одну из стран Зарубежной Азии	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура **Задание на дом:** на контурной карте указать основные пути экспорта-импорта товаром (сырья)	2		
	2	**Практическая работа № 11: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства азиатской страны (по выбору)»** **Задание на дом:** составить сравнительную таблицу по странам Азии	2	-	
Тема 2.3. Африка	**Содержание учебного материала**		**4**		
	1	**Место и роль Африки в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки **Хозяйство стран Африки**. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке. **Задание на дом:** сообщение на тему «Страна Африки» (выбрать одну из стран Африки)	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Практическая работа № 12: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства африканской страны (по выбору)»** **Задание на дом:** составить сравнительную таблицу по странам Африки	2	-	

	Содержание учебного материала		**6**		
Тема 2.4. Северная и Южная Америка	**1**	**Место и роль Северной Америки в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке **США.** Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США **Канада.** Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады. **Задание на дом:** сообщение на тему «Штаты США» (выбрать один из штатов США)	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Место и роль Латинской Америки в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки **Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке. **Задание на дом:** сообщение на тему «Страна Латинской Америки» (выбрать одну из стран Латинской Америки)	2	-	
	3	**Практическая работа №13: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»** **Задание на дом:** заполнить таблицу «Экономические отличия Северной и Латинской Америк» (на примере одной из стран Латинской Америки)	2	-	
	Содержание учебного материала		**2**		
Тема 2.5. Австралия и Океания	**1**	**Место и роль Австралии и Океании в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании. **Задание на дом:** сообщение на тему «Острова Океании» (выбрать один из островов Океании)	2	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.

	Содержание учебного материала		**6**		
Тема 2.6. Россия в современном мире	**1**	**Россия на политической карте мира.** Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России. **Задание на дом:** нанести основные виды предприятий на контурную карту	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1. ПК 1.5.
	2	**Практическая работа №14: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»** **Задание на дом:** выписать основные отрасли внешней торговли	2	-	
	3	**Практическая работа №15: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»** **Задание на дом:** составить схему «Структура внешней торговли»	2		
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			**2**		
		Содержание учебного материала			
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	**1**	**Глобальные проблемы человечества.** Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественнонаучных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Задание на дом:** составить схему « Последствия глобальных проблем человечества»	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**72 часа**	**14**	

3 . Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

мультимедиа, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Интерактивная доска, компьютерные столы и стулья.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2. Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Дом», «Мир без нефти», «Коллекция фильмов NationalGeographic», «Крупнейшие заводы мира» и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные электронные издания:

1. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542490 (дата обращения: 28.04.2024).
2. Симагин, Ю. А. Экономическая география и регионалистика: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Симагин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 482 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17813-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537196 (дата обращения: 28.04.2024).
3. Солодовников, А. Ю. Социально-экономическая география зарубежной Азии, Австралии и Океании: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Солодовников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 419 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10419-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541141 (дата обращения: 28.04.2024).
4. Солодовников, А. Ю. Социально-экономическая география Латинской Америки: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Солодовников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09250-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541140 (дата обращения: 28.04.2024).
5. Солодовников, А. Ю. Социально-экономическая география евроатлантического региона: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Солодовников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 401 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-

18203-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534524 (дата обращения: 28.04.2024).

6. География мира. Социально-экономическая география мира: учебник и практикум для вузов / Н. В. Каледин [и др.]; под редакцией Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18600-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537469 (дата обращения: 28.04.2024).
7. География мира. Политическая география и геополитика: учебник и практикум для вузов / Н. В. Каледин [и др.]; под редакцией Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 389 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18595-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536679 (дата обращения: 28.04.2024).
8. Анохин, А. А. География населения с основами демографии: учебник для вузов / А. А. Анохин, Д. В. Житин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18415-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534962 (дата обращения: 28.04.2024).
9. Солодовников, А. Ю. Социально-экономическая география Африки : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Солодовников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08844-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541142 (дата обращения: 28.04.2024).
10. Гладкий, Ю. Н. Регионоведение: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Гладкий, А. И. Чистобаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 393 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16483-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542274 (дата обращения: 28.04.2024).

11. Григорьев, А. А. Удивительная география: учебное пособие / А. А. Григорьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 364 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-07232-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541017 (дата обращения: 28.04.2024).

Интернет-ресурсы:

1. https://resh.edu.ru/subject/4/10/ (Российская электронная школа)
2. https://interneturok.ru/book/geografy/10-klass/geografiya-10-klass-maksakovskiy-v-p (internet урок-библиотека видеоуроков)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира,

	заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тестирование, географический диктант, устный опрос, эссе, доклады, рефераты, оценка составленных презентаций по темам раздела, оценка работы с картами атласа мира,

	заполнение контурных карт, оценка результатов практических работ

Приложение 1.8

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 БИОЛОГИЯ

2026г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез:

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование,

		естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);

		интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации,	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической

	ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для

		рационального природопользования
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося __154__ часа, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**154**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**0**
консультаций перед экзаменом	**4**
промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**154**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	**28**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
теоретические занятия	**56**
лабораторные занятия	**30**
практические занятия	**56**
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
консультации	**0**
консультации перед экзаменом	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2.2.Тематический план и содержание учебной Дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практического подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2		3	4	5
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого			**50**	**14**	
Тема 1.1. Биология как наука. Тема 1.2. Общая характеристика жизни	**Содержание учебного материала**				ОК 02
	1	**Биология как наука. Общая характеристика жизни.** Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах **Задание на дом:** записать свойства живых систем	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №1 Анализ информации о новейших достижениях биологии в СМИ** **Задание на дом:** значение биологических знаний в жизни человека	2		
	2	**Практическая работа №2 Использование различных методов при изучении биологических объектов** **Задание на дом:** методы цитологии	2	2	

	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №1 Устройство световых микроскопов и техника микроскопирования** **Задание на дом:** выучить строение микроскопа	2	2	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	1	**Биологически важные химические соединения.** Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ **Задание на дом:** использование ферментов в промышленности	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		2	2	
	1	**Практическая работа №3 Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека.** **Задание на дом:** гипо- и авитаминозы их последствия			
	2	**Практическая работа № 4 Изучение каталитической активности ферментов** **Задание на дом:** ферменты, принцип их действия	2		
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №2 Обнаружение биополимеров в биологических объектах** **Задание на дом:** структура и функции белковой молекулы.	2	2	
	2	**Лабораторная работа №3 Причина денатурации белков на примере яичного белка** **Задание на дом:** примеры денатурации	2	2	

	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	1	**Структурно-функциональная организация клеток.** Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки **Задание на дом:** заполнить таблицу «Строение и функции органоидов клетки»	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия				
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа №4 Изучение клеток растений, грибов под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание** **Задание на дом:** особенности строения растительной клетки	2	2	
	2	**Лабораторная работа №5 Изучение клеток животных под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание** **Задание на дом:** особенности строения животной клетки	2		
	3	**Лабораторная работа №6 Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)** **Задание на дом:** механизмы поступления веществ в клетку	2		

	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.5. Структурно - функциональные факторы наследственности	1	**Структурно-функциональные факторы наследственности.** Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке **Задание на дом:** ДНК-экспертиза.	2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №5 Изучение морфологии хромосом млекопитающих** **Задание на дом:** строение хромосом	2		
	2	**Практическая работа №6 Решение задач на определение последовательности нуклеотидов** **Задание на дом:** составить задачу	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	1	**Процессы матричного синтеза.** Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка **Задание на дом:** строение т-РНК и кодирование аминокислот.	2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №7 Решение задач на генетический код и биосинтез белка** **Задание на дом:** составить задачу	2		

	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.7. **Неклеточные формы жизни**	1	**Неклеточные формы жизни**. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия **Задание на дом:** вирусы растений	2		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		2	2	
	1	**Практическая работа №8 Вирусные и бактериальные заболевания** **Задание на дом:** записать заболевания человека, вызываемые вирусами			
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.8. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	1	**Обмен веществ и превращение энергии в клетке**. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание **Задание на дом:** сообщения «Космическая роль зеленых растений»	2		ОК 02
	Практические занятия		2		
	1	**Практическая работа №9 Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза** **Задание на дом:** сообщения «Вклад К. А. Тимирязева в разработку учения о фотосинтезе»			
	2	**Практическая работа №10 Сравнение процессов брожения и дыхания** **Задание на дом:** примеры продуктов брожения	2		

	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	1	**Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.** Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов **Задание на дом:** кариокинез и цитокинез.	2		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		2		
	1	**Лабораторная работа №7 Изучение фаз митоза в клетках корешка лука на готовых микропрепаратах.** **Задание на дом:** сообщение «Проблема злокачественного изменения клеток»			
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 2 Строение и функции организма			**30**	**2**	
Тема 2.1. Строение организма	**Содержание учебного материала**		2		ОК 02

Тема 2.2. Формы размножения организмов	1	**Строение организма. Формы размножения организмов.** Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение. **Задание на дом:** важнейшие эпидемии в истории человечества			ОК 04
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	1	**Онтогенез растений, животных и человека.** Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология **Задание на дом:** сообщения: «Причины старения организмов»	2		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				

Тема 2.4. Онтогенез растений	1	**Онтогенез растений.** Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений **Задание на дом:** биологический смысл двойного оплодотворения	2		
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №11 Сравнение процессов развития половых клеток у растений и животных** **Задание на дом:** сущность полового размножения	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.5. Основные понятия генетики Тема 2.6. Закономерности наследования	1	**Основные понятия генетики. Закономерности наследования.** Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности **Задание на дом:** выучить генетические понятия и символы	2		ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №12 Составление элементарных схем скрещивания.** **Задание на дом:** анализирующее скрещивание у растений	2		

	2	**Практическая работа № 13 Изучение результатов моногибридного и дигибридного скрещивания у дрозофилы на готовых микропрепаратах** **Задание на дом:** законы Г. Менделя	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.7. Взаимодействие генов Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	1	**Взаимодействие генов. Сцепленное наследование признаков.** Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом **Задание на дом:** источники хромосомной теории	2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №14 Решение генетических задач на наследование, сцепленное с полом** **Задание на дом:** взаимодействие генов у растений	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 2.9. Генетика пола **Тема 2.10. Генетика человека**	1	**Генетика пола. Генетика человека.** Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека **Задание на дом:** наследственные заболевания человека	2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №15 Составление родословной и ее анализ** **Задание на дом:** запрет на близкородственные браки	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	1	**Закономерности изменчивости.** Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций **Задание на дом: сообщения «**Исследования Н.И. Вавилова»	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		2		

	1	**Лабораторная работа №8 Изучение изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой** **Задание на дом:** примеры широкой и узкой нормы реакции			
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.12. Селекция организмов	1	**Селекция организмов.** Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания **Задание на дом:** ценные сорта растений	2		ОК 01 ОК 02
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №16 Искусственный отбор и его результаты** **Задание на дом:** методы селекции растений	2	2	
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 3. Теория эволюции			**24**	**0**	
Тема 3.1. История	**Содержание учебного материала**		2		

эволюционного учения	1	**История эволюционного учения.** Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира **Задание на дом:** сообщения: «Жизнь и деятельность Ч. Дарвина»			ОК 04
	Практические занятия				
	Практическая работа №17 Анализ эволюционных идей **Задание на дом:** эволюционные идеи в России		2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.2. Микроэволюция	1	**Микроэволюция.** Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции **Задание на дом:** формы борьбы за существование	2		ОК 02
	Практические занятия				

	1	**Практическая работа №18 Изучение критериев вида** **Задание на дом:** видообразование как результат микроэволюции	2		
	Лабораторные работы		2		
	1	**Лабораторная работа №9 Сравнение видов по морфологическому критерию** **Задание на дом:** критерии вида			
	2	**Лабораторная работа №10 Описание приспособленности организма и ее относительного характера** **Задание на дом:** сущность явления мимикрии	2		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.3. Макроэволюция	1	**Макроэволюция.** Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции **Задание на дом:** биогенетический закон	2		ОК 02
	Практические занятия		2		
	1	**Практическая работа №19 Ароморфозы и идиоадаптации у растений и животных** **Задание на дом:** прогресс и регресс в эволюции			
	2	**Практическая работа №20 Сравнительно – анатомические доказательства эволюции органического мира** **Задание на дом:** характеристика псилофитов	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	1	**Возникновение и развитие жизни на Земле.** Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира **Задание на дом:** таблица «Геохронологическая история Земли»	2		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		2		
	1	**Практическая работа №21 Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни на Земле** **Задание на дом:** теория А.И. Опарина			
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	1	**Происхождение человека – антропогенез.** Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас **Задание на дом:** таблица «Стадии эволюции человека»	2		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		-		

	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 4. Экология			**20**	**4**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 07
	1	**Экологические факторы и среды жизни.** Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда **Задание на дом:** Закон толерантности В. Шелфорда	2		
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	1	**Популяция, сообщества, экосистемы.** Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем **Задание на дом:** схема «Типы межвидовых экологических взаимодействий»	2		ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Практические занятия		2		

	1	**Практическая работа №22 Трофические цепи и сети. Составление пищевых цепей** **Задание на дом:** принцип построения экологических пирамид			
	2	**Практическая работа № 23 «Подсчет плотности популяций разных видов растений»** **Задание на дом:** экологическая характеристика популяции	2		
	3	**Практическая работа №24 Антропогенные экосистемы** **Задание на дом:** основные компоненты урбоэкосистем	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	1	**Биосфера - глобальная экологическая система. Влияние антропогенных факторов на биосферу.** Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (*химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления*). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (*загрязнения и их источники, истощения вод*). Воздействия на литосферу (*деградация почвы, воздействие на горные порода, недра*). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (*леса и растительные сообщества, животный мир*) **Задание на дом:** отходы производства	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия		2	2	
	1	**Практическая работа №25 Лесные ресурсы своего региона проживания** **Задание на дом:** антропогенные воздействия на растительные сообщества			
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	1	**Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.** Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств **Задание на дом**: правила безопасного использования бытовых приборов	2		ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №26 Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности** **Задание на дом**: основы закаливания	2		
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 11 Влияние абиотических факторов на человека** **Задание на дом:** факторы, положительно влияющие на организм человека	2	2	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 5. Биология в жизни			**4**	**2**	
	Содержание учебного материала		2	2	

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого Тема 5.2. Биотехнологии и растения	1	**Биотехнологии в жизни каждого. Биотехнологии и растения.** Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников **Задание на дом:** подготовка кейса			ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия		2		
	1	**Практическая работа № 27 Научные достижения в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий** **Задание на дом:** примеры микробиологического синтеза, применение			
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 6. Биоэкологические исследования			**14**	**6**	
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	1	**Основные методы биоэкологических исследований.** Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках **Задание на дом:** методы биоэкологических исследований	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия		-		
	Лабораторные работы		2	2	
	1	**Лабораторная работа №12 Влияние температуры на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток** **Задание на дом:** строение дрожжевых клеток			
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент	1	**Биоэкологический эксперимент.** Биоэкологический эксперимент. Первый этап: Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования **Задание на дом:** составление плана исследования	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.2.
	Практические занятия		2		
	1	**Практическая работа № 28 Изучение некоторых качественных показателей сырья растительного происхождения** (исследование овощных полуфабрикатов) **Задание на дом:** исследовать качественные характеристики пищевого сырья			
	Лабораторные работы		2		
	1	**Лабораторная работа №13 Второй этап выполнения проекта**: подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб **Задание на дом:** сбор материала	2		
	2	**Лабораторная работа №14 Третий этап выполнения проекта**: получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных **Задание на дом**: запись получение первичных экспериментальных данных	2		
	3	**Лабораторная работа №15 Четвертый этап выполнения проекта**: выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа **Задание на дом:** формулирование выводов	2		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Консультации			-		
Консультации перед экзаменом			**4**		
Экзамен			**8**		
Всего			**154**	**28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели)
- гербарии
- коллекции
- набор микропрепаратов по общей биологии
- комплект принадлежностей для проведения лабораторных работ
- микроскоп
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (проектор), компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
2. Биология: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций: базовый уровень Авторы: В.Б. Захаров, Н.И. Романова, Е.Т. Захарова. Под редакцией Е.А. Криксу нова М: «Русское слово» ISBN2022978-5-533-02434-1 ISB, Номер в Федеральном перечне1.1.3.5.4.14.1
3. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru
4. Алферова, Г. А. Генетика : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Алферова, Г. П. Подгорнова, Т. И. Кондаурова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 200 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11678-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru
5. Дарвин, Ч. Происхождение видов путем естественного отбора / Ч. Дарвин ; переводчик К. А. Тимирязев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 445 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-06675-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/

6. Дарвин, Ч. Путешествие натуралиста вокруг света на корабле "Бигль" / Ч. Дарвин ; переводчик Е. Г. Бекетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 439 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08866-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/

7. Лункевич, В. В. Занимательная биология / В. В. Лункевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-09430-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/

8. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517124

Интернет-ресурсы:

1. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
5. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
6. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах). подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тестирование Опрос Оцениваемая дискуссия Оценка результатов практических работ Творческие работы Выполнение кейса на анализ информации Составление схем Решение практико-ориентированных расчетных заданий Разработка глоссария
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Опрос Тест Разработка глоссария Выполнение лабораторной работы Выполнение кейса на анализ информации Составление схем Решение практико-ориентированных расчетных заданий Заполнение сравнительной таблицы Творческие работы Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Опрос Тест Выполнение лабораторной работы

	Выполнение кейса на анализ информации Составление схем Решение практико-ориентированных расчетных заданий Творческие работы Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Опрос Тест Выполнение лабораторной работы Выполнение кейса на анализ информации Составление схем Решение практико-ориентированных расчетных заданий Творческие работы Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики
Профессиональные компетенции	
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Опрос Оцениваемая дискуссия Выполнение биоэкологического эксперимента. Оценка результатов Решение практико-ориентированных расчетных заданий Представление результатов

Приложение 1.11

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

ООД.12 МАТЕМАТИКА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД .12 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО **19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленность «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	Дисциплинарные (предметные) результаты
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная,

	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана,

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты

		и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с

		помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой	- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

	образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке;

		уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма,	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - **уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;* - **уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;* - **уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений;*

	национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и	*уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки*

	защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы
ПК 3.1. Выполнять работы по проверке и разработке рабочей документации систем холодоснабжения	- структура и содержание рабочей документации систем холодоснабжения; - требования к оформлению рабочей документации; - порядок разработки, оформления и согласования рабочей документации;	- определять состав рабочей документации; - производить требуемые расчеты, обоснованно подбирать компоненты систем холодоснабжения, инструменты, комплектующие; - оформлять рабочую документацию по монтажу, пусконаладке, технической эксплуатации и ремонту

	- содержание основных документов, определяющих порядок монтажа, технической эксплуатации и обслуживания холодильной установки; - личности и рабочие функции членов строительной бригады и области инженерных систем; - как передавать технические понятия, принятые в конкретной компетенции, другим работникам в области инженерных систем; - правила оформления технической и технологической документации; - ход работы в группе и взаимодействие с другими группами и командами с общей компетенцией с целью выполнения задачи; - спектр и назначение документации, включая текстовую, графическую, печатную и электронную; - основы теории принятия управленческих решений; - ход работы в группе и взаимодействие с другими группами и командами с общей компетенцией с целью выполнения задачи.	систем холодоснабжения согласно требованиям ГОСТ и отраслевых стандартов; - согласовывать рабочую документацию с заказчиком, проверяющими органами и смежными подразделениями; - составлять и оформлять техническую и отчетную документацию о работе холодильной установки; - вести учёт расхода основных запасных частей; - использовать стандартный набор коммуникационных технологий; - обеспечивать выполнение производственных заданий; - организовывать работу персонала; - читать, понимать и находить необходимые технические данные и указания в руководствах и другой документации; - осуществлять контроль за соблюдением выполнения всех работ на производственном участке; - анализировать влияние инновационных мероприятий на организацию труда;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 246 часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**234**

самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	
консультаций перед экзаменом	**4**
промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**246**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	**47**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**234**
в том числе:	
теоретические занятия	98
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	136
контрольные работы	**-**
консультации	
консультации перед экзаменом	**4**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3		4
Основное содержание				
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**18**	**4**	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.1.
	1 **Цель и задачи математики при освоении специальности. /** Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. **Задание на дом:** доклад на тему «Математика в жизни человека»	2	2	
	Практические занятия			
	2 **Практическая работа № 1.Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями.** Действия со степенями, формулы сокращенного умножения **Задание на дом:** выучить действия со степенями и формулы сокращённого умножения	2		
Тема 1.2	Содержание учебного материала			

Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	1	**Понятие процента.** /Простые проценты, разные способы их вычисления. **Задание на дом:** доклад на тему «Использование процентов в повседневной жизни»	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 2. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.** **Задание на дом:** повторить методы решения различных уравнений и неравенств	2		
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных	Содержание учебного материала				
	1	**Простые и сложные проценты.** / Процентные вычисления в профессиональных задачах **Задание на дом:** решить задачи по варианту	2		
задачах	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 3. Решение задач на вклады и кредиты** **Задание на дом:** решить задачи на вклады и кредиты	2	2	
Тема 1.4	Содержание учебного материала				
Решение задач. Входной контроль	1	**Вычисления и преобразования.** / Уравнения и неравенства. **Задание на дом:** доклад на тему «уравнения в задачах»	2		
	2	**Геометрия вокруг нас.** / Геометрия на плоскости **Задание на дом:** доклад на тему «Геометрия в жизни»	2		
	Практические занятия				
	3	**Практическая работа № 4. Решение задач на доказательства с использованием аксиом геометрии** **Задание на дом:** решить задачи по варианту	2		
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве			**32**	**8**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии.	Содержание учебного материала				
	1	**Предмет стереометрии.** /Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	2		

Расположение прямых и плоскостей	2	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры **Задание на дом:** п. 2, 3, стр. 4, № 5, 6, стр. 8, *Л.С. Атанасян, Геометрия*			
		Практические занятия			
		Практическая работа № 5. Решение задач на нахождение угла между прямыми в пространстве. **Задание на дом:** № 143, 145, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2		
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала				
	1	**Параллельные прямая и плоскость. /**Определение. Признак. Свойства.Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений **Задание на дом:** выучить основные теоремы и свойства	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 6. Решение задач на параллельность в пространстве.** **Задание на дом:** п. 4, стр. 9, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2		
	3	**Практическая работа № 7. Решение задач на тему тетраэдр и параллелепипед.** **Задание на дом:** п. 15, стр. 34, № 38, № 39, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала				
	1	**Перпендикулярные прямые./** Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. **Задание на дом:** выучить основные теоремы и свойства	2		
	Практические занятия				

	2	**Практическая работа № 8. Решение задач на тему перпендикулярные прямые.** **Задание на дом:** п. 20, 21, стр. 42, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2		
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах		Содержание учебного материала			
	1	**Теорема о трех перпендикулярах.** /Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.Расстояния в пространстве **Задание на дом:** выучить основные теоремы и свойства	2		
		Практические занятия			
	2	**Практическая работа № 9. Решение задач на тему теорема о трех перпендикулярах.** **Задание на дом:** № 143, № 145, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2	2	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала				
	1	**Декартовы координаты в пространстве.**/Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах **Задание на дом:** доклад на тему Использование векторов в пространстве	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 10. Действия с векторами** **Задание на дом:** № 333, № 335, *Л.С. Атанасян, геометрия*	2	2	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах		Содержание учебного материала			
	1	**Взаимное расположение прямых в пространстве./** Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе,	2		

		архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач **Задание на дом:** привести примеры расположения прямых и плоскостей в пространстве			
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 11. Расположение прямых и плоскостей в природе** **Задание на дом:** доклад по теме «Прямые и плоскости среди нас»	2	2	
	3	**Практическая работа № 12. Использование прямых и плоскостей в технике** **Задание на дом:** доклад по теме «Стереометрия в технике»	2	2	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала				
	1	**Расположение прямых и плоскостей в пространстве./** Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. **Задание на дом:** решить задания по вариантам	2		
	2	**Векторы в пространстве./** Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора **Задание на дом:** выяснить применение векторов в физике	2		
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			**26**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1.
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала				
	1	**Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат./** Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	2		

		Задание на дом: выучить основные тригонометрические формулы			
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 13. Тригонометрические тождества** **Задание на дом:** № 468, № 469, стр. 141, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала				
	1	**Преобразования простейших тригонометрических выражений./** Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов б и – б **Задание на дом:** выучить формулы тригонометрических функций для отрицательных углов	2		
		Практические занятия			
	2	**Практическая работа № 14. Тригонометрические функции отрицательных углов** **Задание на дом:** № 437, № 438, стр. 131, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала				
	1	**Область определения и множество значений тригонометрических функций./** Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций **Задание на дом:** доклад на тему «Использование тригонометрических функций в различных сферах деятельности человека»	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 15. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.**	2		

		Задание на дом: № 731, стр. 216, *Ш.А. Алимов, Алгебра*			
	3	**Практическая работа № 16.** Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах. **Задание на дом:** рассмотреть задачу о резонансе в электрических цепях	2	2	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 17. Решение задач на тему обратные тригонометрические функции** **Задание на дом:** решить задания по вариантам	2		
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала				
	1	**Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a.** /Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.Простейшие тригонометрические неравенства **Задание на дом:** решить примеры по вариантам	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 18. Решение тригонометрических уравнений** **Задание на дом:** № 621, № 622, стр. 192, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	3	**Практическая работа № 19. Решение тригонометрических неравенств** **Задание на дом:** № 626, № 627, стр. 192, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии.	Содержание учебного материала				
	1	**Преобразование тригонометрических выражений.** / Тригонометрические функции **Задание на дом:** рассмотреть задачу о биоритмах	2		

Тригонометрические функции					
Раздел 4. Производная и первообразная функции			**50**	**16**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК. 3.1
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала				
	1	**Приращение аргумента. Приращение функции.** /Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования **Задание на дом:** выучить определение и алгоритм нахождения производной	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 20. Нахождение производной с помощью формул дифференцирования** **Задание на дом:** № 810, стр. 243, № 814, стр. 244, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	3	**Практическая работа № 21. Производная сложной функции** **Задание на дом:** № 847, стр. 250, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	4	**Практическая работа № 22. Физический смысл производной** **Задание на дом:**доклад на тему Решение прикладных задач с помощью производной	2	2	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала				
	1	**Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции./**Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. **Задание на дом:** выучить основные определения	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 23. Исследование функции на непрерывность** **Задание на дом:** доклад на тему Непрерывность функции	2		

	3	**Практическая работа № 24. Исследовать функцию на точки разрыва** **Задание на дом:** сделать сравнительный анализ точек разрыва функции	2		
	4	**Практическая работа № 25. Исследование связи между непрерывностью и дифференцируемостью функции** **Задание на дом:**доклад на тему Непрерывность и дифференцируемость функции	2	2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала				
	1	**Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. /**Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x) **Задание на дом:** выявить применение геометрического смысла производной для практических задач	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 26. Уравнение касательной** **Задание на дом:** № 859, стр. 255, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала				
	1	**Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку** производной. /Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной **Задание на дом:** № 900 (2, 4), стр. 264, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	2	
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 27. Определение монотонности функции с помощью производной** **Задание на дом:** № 903 (2, 4), стр. 264, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Содержание учебного материала				

Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	1	**Исследование функции на монотонность и построение графиков** **Задание на дом:** выучить алгоритм исследования функции на монотонность	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 28. Схема исследования функции с помощью производной** **Задание на дом:** № 926 (2,4), стр. 276, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	2	**Практическая работа № 29. Построение графика функции** **Задание на дом:** № 933, стр. 276, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала				
	1	**Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций./** Построение графиков с использованием аппарата математического анализа **Задание на дом:** задание на построение графиков функций по вариантам	2	2	
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 30. Алгоритм нахождения наибольшего и наименьшего значения функции** **Задание на дом:** № 938, стр. 280, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	2	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	1	Содержание учебного материала			
		Наименьшее и наибольшее значение функции **Задание на дом:** доклад на тему Задачи на оптимизацию	2		
	2	Практические занятия			
		Практическая работа № 31. Решение прикладных задач с помощью производной функции **Задание на дом:** подготовить презентацию «Значение производной в жизни человека»	2	2	
	Содержание учебного материала				

Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	1	**Понятие интеграла и первообразной для функции y=f(x). /** Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной **Задание на дом:** № 985, № 986, стр. 293, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 32. Нахождение первообразной функции** **Задание на дом:** № 989, № 991, стр. 296, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала				
	1	**Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. /**Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2		
	2	**Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей /** Геометрический и физический смысл интеграла **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2		
	Практические занятия				
	3	**Практическая работа № 33. Вычисление площадей криволинейных трапеций** **Задание на дом:** № 1015, стр. 308, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	2	
	Практические занятия				

Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	1	**Практическая работа № 34. Задачи о нахождении пути по заданной скорости и наоборот** **Задание на дом:** № 1025, № 1026 стр. 314, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			**34**	**8**	
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала				
	1	**Призма и пирамида.** /Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида **Задание на дом:** № 195, № 196, *Атанасян Л.С., Геометрия*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 35. Решение задач на тему Призма** **Задание на дом:** п. 30, стр.64, п. 76, стр. 162, *Атанасян Л.С., Геометрия*	2		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 3.1
	3	**Практическая работа № 36. Решение задач на тему Пирамида** **Задание на дом:** п. 32, 33, стр. 70, *Атанасян Л.С., Геометрия*	2		
	4	**Практическая работа № 37. Симметрия в многогранниках** **Задание на дом:** подготовить доклад «Симметрия вокруг нас»	2		
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала				
	1	**Площадь поверхности многогранников.** /Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники **Задание на дом:** составить сравнительную таблицу видов симметрии	2		
	Практические занятия				

	2	**Практическая работа № 38. Симметрия в архитектуре, технике, природе, быту** **Задание на дом:** подготовить презентацию «Симметрия зданий города Екатеринбурга»	2	2	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Содержание учебного материала				
	1	**Цилиндр, конус, сфера и шар. /** Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса **Задание на дом:**п. 59 – 66,стр. 130 – стр. 141,*Атанасян Л.С., Геометрия*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 39. Решение задач на тему Тела вращения** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	2	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала				
	1	**Понятие объема. /** Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара **Задание на дом:** составить таблицу формул нахождения объемов тел	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 40. Решение задач на нахождение объема призмы** **Задание на дом:** № 729, № 730, *Атанасян Л.С., Геометрия*	2		

	3	**Практическая работа № 41. Решение задач на нахождение объема пирамиды** **Задание на дом:** № 753, № 754, *Атанасян Л.С., Геометрия*	2		
	4	**Практическая работа № 42. Решение задач на нахождение объема тел вращения** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	2	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	1	Содержание учебного материала			
		Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). /Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии **Задание на дом:** сделать доклад по теме Симметрия в профессии	2		
		Практические занятия			
	2	**Практическая работа № 43. Решение задач на тему Правильные многогранники** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2		
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала				
	1	**Площади поверхности многогранников и тел вращения** **Задание на дом:** составить справочник вычислений площадей поверхностей	2		
	2	**Объемы поверхности многогранников и тел вращения** **Задание на дом:** составить справочник вычислений объемов поверхностей	2		
	Практические занятия				
	3	**Практическая работа № 44. Решение задач на тему объемы и площади поверхностей** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			**44**	**2**	

Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	1	**Понятие корня n-ой степени из действительного числа.** / Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений **Задание на дом:** № 31, № 32, стр. 21, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 45. Выполнение упражнений с арифметическим корнем n-ой степени** **Задание на дом:** № 46-48, стр. 22, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным	1	Содержание учебного материала			
		Понятие степени с рациональным показателем. /Степенные функции, их свойства и графики **Задание на дом:** № 77, 78, стр. 33, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
показателями	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 46. Выполнение упражнений с использованием свойств степеней** **Задание на дом:** решить примеры по вариантам	2		
	3	**Практическая работа № 47. Преобразование иррациональных выражений** **Задание на дом:** Проверь себя, стр. 37, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала				
	1	**Иррациональные уравнения.** /Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения **Задание на дом:** № 215, № 217, стр. 80, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 48. Уравнения, решаемые с использованием свойств степеней** **Задание на дом:** № 222, стр. 80, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Содержание учебного материала				

Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	1	**Степень с произвольным действительным показателем.** /Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств **Задание на дом:** составить таблицу методов решения показательных уравнений и неравенств	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ПК 3.1.
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 49. Построение графика показательной функции и описание ее свойств** **Задание на дом:** № 194, № 197, стр. 76, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	3	**Практическая работа № 50. Решение показательных уравнений** **Задание на дом:** № 241, № 242, стр. 86, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	4	**Практическая работа № 51. Решение показательных неравенств** **Задание на дом:** № 253, стр. 88, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала				
	1	**Определение логарифма.** /Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования **Задание на дом:** составить таблицу основных свойств логарифмов	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 52. Десятичный и натуральный логарифмы** **Задание на дом:** № 301-302, стр. 99, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	3	**Практическая работа № 53. Формула перехода от одного основания логарифма к другому. Операция логарифмирования**	2		

		Задание на дом: № 309-311, стр. 99, *Ш.А. Алимов, Алгебра*		
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала			
	1	**Логарифмическая функция и ее свойства./** Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства **Задание на дом:** составить таблицу методов решения логарифмических уравнений и неравенств	2	
	Практические занятия			
	2	**Практическая работа № 54. Построение графиков логарифмической функции** **Задание на дом:** № 374, стр. 113, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	
	3	**Практическая работа № 55. Решение логарифмических уравнений** **Задание на дом:** № 337, № 338, стр. 108, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	
	4	**Практическая работа № 56. Решение логарифмических неравенств** **Задание на дом:** № 392, стр. 115, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	
	5	**Практическая работа № 57. Решение логарифмических уравнений и неравенств с помощью замены переменной** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Содержание учебного материала			
	1	**Применение логарифма./** Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства **Задание на дом:** подготовить презентацию на тему «Применение логарифма в природе и музыке»	2	
	Практические занятия			

	2	**Практическая работа № 58. Решение профессионально-ориентированных задач на применение логарифма** **Задание на дом:** написать доклад «Логарифмы в жизни человека»	2	2	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала				
	1	**Степенная, показательная и логарифмическая функции. /** Применение функций в технологических процессах **Задание на дом:** написать доклад «Функции в инженерии»	2		
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики			**32**	**10**	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала				
	1	**Совместные и несовместные события./** Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий **Задание на дом:** № 1048, № 1050, стр. 319, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 59. Вычисление вероятностей событий** **Задание на дом:** № 1065, № 1067, стр. 322, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.1
	3	**Практическая работа № 60. Формула Бернулли** **Задание на дом:** № 1198, стр. 374, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2	2	
		Практическая работа № 61. Формула Пуассона **Задание на дом:** № 1199, стр. 374, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
		Практическая работа № 62. Формула Муавра-Лапласа **Задание на дом:** № 1200, стр. 374, *Ш.А. Алимов, Алгебра*	2		
	Содержание учебного материала				

Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	1	**Относительная частота события, свойство ее устойчивости.** /Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события **Задание на дом:** составить задачи об использовании вероятности в профессии	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 63. Случайные величины и их распределение** **Задание на дом:** гл. 9, п.46 и 47, *Баврин И.И. Математика для технических колледжей и техникумов*	2		
	3	**Практическая работа № 64. Вычисление относительной частоты события** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	2	
	4	**Практическая работа № 65. Провести оценку вероятности события** **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2	2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала				
	1	**Виды случайных величин.** /Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики **Задание на дом:** доклад на тему Использование дискретной случайной величины в профессии	2		
	Практические занятия				
	2	**Практическая работа № 66. По заданному условию построить закон распределения дискретной случайной величины** **Задание на дом:** гл. 9, п.48 и 49, *Баврин И.И. Математика для технических колледжей и техникумов*	2		
	3	**Практическая работа № 67. Вычисление основных характеристик дискретной случайной величины**	2	1	

		Задание на дом: решить задачи по вариантам			
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала				
	1	**Первичная обработка статистических данных.** /Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). **Задание на дом:** гл. 9, п. 50 и 51, *Баврин И.И. Математика для технических колледжей и техникумов*	2		
	2	**Вычисление числовых характеристик статистических данных.** /Работа с таблицами, графиками, диаграммами **Задание на дом:** решить задачи по вариантам	2		
	Практические занятия				
	3	**Практическая работа № 68. Нахождение мер разброса по данному закону распределения случайной величины** **Задание на дом:** задачи по вариантам	2		
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала				
	1	**Элементы теории вероятностей и математической статистики в технологических процессах.** / Повторение изученного материала **Задание на дом:** задачи по вариантам	2		
Консультация			**2**		
Консультация перед экзаменом			**2**		
Промежуточная аттестация (Экзамен)			**6**		
Всего:			**244**	**47**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурс:

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Алимов Ш. А. и др. Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. – М., 2022.

2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. – М., 2022.

3. Мерзляк А.Г., Поляков В.М. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Углубленный уровень. 10 класс, 2019.

4. Мерзляк А.Г., Поляков В.М. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Углубленный уровень. 11 класс, 2019.

5. Баврин И.И. Математический анализ: учебник и практикум для СПО / И.И. Барвин. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: www.school-collection.edu.ru/ (дата обращения 08.06.2023). – Текст: электронный.

2. Открытый колледж. Математика. – URL: www.mathematics.ru/ (дата обращения 08.06.2023). – Текст: электронный.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные (предметные) результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 3.1. Выполнять работы по проверке и разработке рабочей документации систем холодоснабжения	Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

Приложение 1.12

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.13 ХИМИЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД 13 ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебный предмет общеобразовательного цикла

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные результаты)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты должны отражать в части:** **трудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный	**Дисциплинарные результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. владение системой

	выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств

	утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04.** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05.** сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПРб 07.** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы,

		объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты должны отражать в части:** **ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории,	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным

	выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты должны отражать в части:** **гражданского воспитания:** – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

	комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Личностные результаты должны отражать в части:** **экологического воспитания:** – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. **Метапредметные результаты должны отражать:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	
ПК 3.2 Проводить лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		- владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ Знает методы качественного анализа качественные реакции на ионы и органические вещества, умеет представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 164 часов, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**152**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	

консультаций перед экзаменом	**4**
промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**164**
Из них в форме практической подготовки	**30**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**152**
в том числе:	
теоретические занятия	84
лабораторные занятия	32
практические занятия	36
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	2
консультации перед экзаменом	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Раздел 1.	**Основы строения вещества**		**30**		
Тема 1.1. Химия — наука о веществах	**Содержание учебного материала**				
	1	**Введение. Предмет и задачи химии. Основные понятия и законы химии** / Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент.. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Превращения веществ. Уравнения химических реакций. Индексы, коэффициенты. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него. **Задание на дом: Выучить определения основных понятий и формулировки законов**	2		ОК 01,
	2	**Измерение вещества/**. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы измерения: моль, ммоль, кмоль. Молярная масса. **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу преподавателя**	2		ОК 01
	3	**Агрегатные состояния вещества**./ Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. **Смеси веществ**. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси **Задание на дом: привести основные способы разделения смесей**	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	Практические занятия			
	1 Практическое занятие №1 Изготовление моделей молекул **Задание на дом: Изготовить из пластилина модели молекул сероводорода, угарного газа, пероксида водорода**	2		ОК 01, ОК 04
	2 Практическое занятие №2 Расчеты по химическим формулам **Задание на дом: Решение задач по химическим формулам**	2		ОК 01
	3 Практическое занятие № 3 Расчеты по уравнениям химических реакций **Задание на дом: Решение задач по уравнениям химических реакций**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			
	Лабораторная работа №1 Признаки химических реакций **Задание на дом: привести примеры химических реакций в быту и укать их признаки**	2		ОК 02, ОК 04
	Лабораторная работа №2 Разделение смеси веществ **Задание на дом: Привести примеры смесей и чистых веществ**	2		ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 1.2. Строение атома	**Содержание учебного материала**			
	1 **Состав атомного ядра**. /Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы. **Электронная оболочка атомов**./ Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-,элементы **Задание на дом выучить определения по теме**	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	Практические занятия			
	Лабораторные работы			
	Контрольные работы			
Тема 1.3. Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.	**Содержание учебного материала**			
	1 **Открытие периодического закона./** Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж. А. Ньюлендса, Л. Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качеств Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. **Задание на дом: Подготовить сообщение о жизни и деятельности Д.И.Менделеева**	2		ОК 01
	2 **Периодический закон и строение атома**. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового, номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. **Задание на дом: Составить электронные формулы атомов**	2		ОК 01
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие №4 Взаимосвязь между строением атома, положением элемента в ПС и химическими свойствами** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
	Содержание учебного материала				
Тема 1.4. Химическая связь.	1	**Понятие о химической связи. Ковалентная и ионная химическая связь** / Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Крайний случай ковалентной полярной связи. – ионная связь. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. **Задание на дом: [1] стр. 19-28**	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	2 **Металлическая и водородная химическая связь**./ Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Механизм образования водородной связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п. **Задание на дом: [1] стр. 33-37**	2		ОК 01
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 5 Виды химической связи** **Задание на дом: [1] стр. 128 упр 1-7**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			
	Контрольные работы			
Раздел 2	**Химические реакции**	**10**		
	Содержание учебного материала			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Тема 2.1 **Типы химических реакций.**	1	**Классификация химических реакций /** Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов(окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); потепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. **Задание на дом [1] стр. 52-60**	2		ОК 01
	2	**Скорость химических реакций**. **Обратимость химических реакций. Химическое равновесие**./ Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ:гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье). **Задание на дом: [1] стр. 60-70**	2		ОК 01
	3	**Окислительно-восстановительные реакции**./ Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной)	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. **Задание на дом: [1] стр. 75-79**			
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 6 Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций** **Задание на дом: [1] стр. 78 упр.1-3**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			
	1 **Лабораторная работа № 3 Окислительно-восстановительные реакции в растворе** **Задание на дом: [1] стр. 78 упр.4-7**	2		ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Раздел 3	**Строение и свойства неорганических веществ**	**12**		
Тема 3.1. Классификация веществ	**Содержание учебного материала**			
	1 **Классификация неорганических веществ**./ Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, осно́вные и комплексные **Задание на дом: Распределить вещества по классам**	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Тема 3.2. Физические и химические свойства основных классов неорганических соединений					
	1	**Оксиды. Основания. Химические свойства** /Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основ́ные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований **Задание на дом: Выполнить упражнения по раздаточному материалу**	2		ОК 01
	2	**Кислоты**. **Химические свойства Соли**. **Химические свойства солей.** Общие свойства кислот: взаимодействие кислот с металлами, осно́овными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями.. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Взаимодействие солей с кислотными оксидами, основаниями, кислотами и солями **Задание на дом: [1] стр. 96-99 стр. 106-109**	2		ОК 01
	Практические занятия				
	1	**Практическое занятие № 7 Генетическая связь между классами неорганических соединений**. **Задание на дом: Выполнить упражнения по раздаточному материалу**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 4 Свойства кислот и оснований** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		ОК 02, ОК 04
	2	**Лабораторная работа № 5 Свойства и получение солей** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		ОК 02, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
	Контрольные работы				
Раздел 4	**Растворы**		**12**	4	
Тема 4.1. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Содержание учебного материала**				
	1	**Понятие о растворах**./ Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества(процентная), молярная **Задание на дом: Решение задач по теме**	2	2	ОК 01
	2	**Теория электролитической диссоциации**. /Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений обэлектролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. **Задание на дом: Выучить определения по теме**	2		ОК 01
	3	**Реакции ионного обмена в водных растворах электролитов**./ Условия протекания реакциий ионного обмена до конца **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01
	Практические занятия				
	1	**Практическое занятие № 8. Расчет концентраций растворов** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2	2	ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
	1	**Лабораторная работа № 6 Приготовление растворов заданной концентрации** **Задание на дом: решение задач на расчет концентраций растворов**	2		ОК 02, ОК 04
	2	**Лабораторная работа № 7 Реакции ионного обмена в водных растворах электролитов** **Задание на дом: Составить уравнения реакций ионного обмена**	2		ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы				
Раздел 5.	**Дисперсные системы**		**4**		
Тема 5.1. Дисперсные системы и их классификация	**Содержание учебного материала**				
	1	**Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы**. / . Классификация дисперсных систем по составу. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 02, ОК 04
Тема 5.2. Исследование свойств дисперсных систем	**2**	**Строение и факторы устойчивости дисперсных систем**. / Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 02, ОК 04
Раздел 6.	**Строение и свойства органических веществ**		**74**	**22**	
Тема 6.1.	**Содержание учебного материала**				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	1	**Предмет органической химии/.** Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. **Задание на дом: [1] стр. 3-10**	2		ОК 01
	2	**Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова**. /Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. **Задание на дом: Выучить положения теории**	2		ОК 01
	3	**Современные представления о химическом строении органических веществ./** Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. **Задание на дом: [1] стр. 10-16**	2		ОК 01
	Практические занятия				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
	1	**Практическое занятие № 9 Составление формул изомеров** **Задание на дом : [1] стр. 15 упр 3-4**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 8 Состав органических соединений** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу преподавателя**	2		ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема6.2. Предельные углеводороды.	**Содержание учебного материала**				
	1	**Понятие об углеводородах Алканы./** Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. **Задание на дом: : [1] стр. 18- 20**	2		ОК 01
	2	**Химические свойства алканов**./ Реакции: галогенирование нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролизи конверсия метана, изомеризация алканов. **Задание на дом: : [1] стр. 23 упр.3-7**	2		ОК 01
	3	**Циклоалканы** /Формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. **Задание на дом: Написать уравнения реакций на примере циклобутана**			ОК 01
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 10 Номенклатура алканов** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			
	Контрольные работы			
Тема 6.3 Этиленовые углеводороды	**Содержание учебного материала**			
	1 **Алкены./** Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. **Задание на дом: [1] стр. 24-27**	2		ОК 01
	2 **Химические свойства алкенов**./ Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования.. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. **Задание на дом: [1] стр. 24-29**	2		ОК 01
	3 **Основные понятия химии высокомолекулярных соединений/ (**на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер,полимер,	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. **Задание на дом: Привести примеры практического использования полимеров**			ОК 01
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 11Генетическая связь между классами углеводородов** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01, ОК 04
	2 **Практическое занятие № 12 Обобщение сведений об углеводородах** **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01
	Лабораторные работы			
	1 **Лабораторная работа № 9 Непредельные углеводороды** **Задание на дом: Выполнить упражнения по раздаточному материалу преподавателя**	2		ОК 02, ОК 04
Тема 6.4. **Спирты**	1 **Спирты. Строение и классификация спиртов**. /Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. **Задание на дом: [1] стр. 58-60 67-70**	2		ОК 01
	2 **Химические свойства спиртов**./ Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия	2		ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. **Задание на дом: [1] стр. 60-66**			
	Практические занятия			
	Лабораторные работы			
	1 **Лабораторная работа № 10 Свойства спиртов** **Задание на дом: [1] стр. 66 упр.1-6**	2	2	ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 6.5. Карбонильные соединения	**Содержание учебного материала**			
	1 **Альдегиды и кетоны**./ Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. **Химические свойства альдегидов и кетонов**. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов,специфические способы их получения и свойства. **Задание на дом: [1] стр. 70-76**	2		ОК 01
	Практические занятия			
	Лабораторные работы			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	1 **Лабораторная работа № 11 Свойства альдегидов** **Задание на дом: [1] стр. 76 упр.1-2, 5-7**	2	2	ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 6.6 Карбоновые кислоты и их производные	**Содержание учебного материала**			
	1 **Карбоновые кислоты**. /Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. **Задание на дом: [1] стр. 76-78**	2		ОК 01
	2 **Химические свойства карбоновых кислот**. /Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Химические свойства солей карбоновых кислот: образование солей и сложных эфиров. Соли карбоновых кислот. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров.: реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС, их преимущества и недостатки. **Задание на дом: [1] стр. 78-80**	2	2	ОК 01 ОК 07
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 13 Обобщение знаний свойствам карбоновых кислот** **Задание на дом: [1] стр. 81 упр 1-4**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	Лабораторная работа № 12 Карбоновые кислоты **Задание на дом: : [1] стр. 81 упр 5-10**	2/22		ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 6.7 Сложные эфиры.	**Содержание учебного материала**			
	1 **Сложные эфиры./** Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. **Жиры**. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности **Задание на дом: : [1] стр. 81-83**	2	2	ОК 01
	Практические занятия			
	1 Практическое занятие № 14 Обобщение сведений о кислородсодержащих органических веществах **Задание на дом: Оформить сводную таблицу по кислородсодержащим органическим соединениям**	2		ОК 01
	Лабораторные работы			
	1 Лабораторная работа № 13 Сложные эфиры. Мыла **Задание на дом: : [1] стр. 86 упр 1-5**	2	2	ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 6.8	**Содержание учебного материала**			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Углеводы	1	**Понятие об углеводах**. / Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Образование углеводов в природе **Задание на дом: [1] стр. 87**	2	2	ОК 01
	2	**Моносахариды**. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта:взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. **Задание на дом: [1] стр. 88 -90**	2		ОК 01
	3	**Полисахариды**. /Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы. **Задание на дом: [1] стр. 91-93**	2		ОК 01
	Практические занятия				
	1	**Практическое занятие № 15 Обобщение сведений об углеводах**	2		ОК 01, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	Задание на дом: Оформить сводную таблицу по углеводам			
	Лабораторные работы			
	1 **Лабораторная работа № 14 Свойства глюкозы** **Задание на дом: законспектировать «Применение глюкозы»**	2	2	ОК 02, ОК 04
	2 **Лабораторная работа № 15 Свойства крахмала** **Задание на дом: [1] стр. 93 упр 1-4**	2	2	ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Тема 6.9 Азотсодержащие органические вещества	**Содержание учебного материала**			
	1 **Амины. Химические свойства аминов**./ Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. **Задание на дом: [1] стр. 93-98**	2		ОК 01
	2 **Аминокислоты**./ Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. **Задание на дом: [1] стр. 98-100**	2	2	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
	3 **Белки**./ Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. **Задание на дом: [1] стр. 100-103**	2	2	ОК 01
	Практические занятия			
	1 **Практическое занятие № 16 Обобщение сведений об азотсодержащих органических веществах** **Задание на дом: Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2		ОК 01, ОК 04
	2 **Практическое занятие № 17 Генетическая связь органических соединений** **Задание на дом: выполнить упражнения по схеме генетической связи органических соединений**	2		ОК 01. ОК 04
	3 **Практическое занятие № 18 Качественные реакции органических веществ** **Задание на дом: [1] стр. 10.7 Заполнить сводную таблицу**	2		ОК 01, ОК 04
	Лабораторные работы			
	Лабораторная работа № 16 Свойства белков **Задание на дом: Задание на дом: Выполнить упражнения по раздаточному материалу**	2	2	ОК 02, ОК 04
	Контрольные работы			
Раздел 7	**Химия в быту и производственной деятельности человека**	**4**	4	
Тема 7.1	**Содержание учебного материала**			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3	4	5
Химия в жизни общества	1	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2	2	ОК 01, ОК 02 ПК 3.2
	2	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания. **Задание на дом: Выполнить задание по раздаточному материалу**	2	2	ОК 01, ОК 02 ПК 3.2
	Практические занятия				
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Консультации			**2**		
Консультации перед экзаменом			**2**		
Экзамен			**8**		
Всего			**164**	**30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Химии» с лабораторией и лаборантской комнатой, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся;

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд (учебники, химические энциклопедии, справочники, книги для чтения по химии).

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

- наглядные пособия и оборудование:
- таблицы по курсу химии;
- комплект по химии для демонстрации опытов;
- набор химической посуды;
- набор химических реактивов для опытов.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (проектор);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Информационное обеспечение обучения:

- Мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Габриелян О.С., Остроумов И.Г.,Сладков С.А. Химия 10-11 Просвещение 2021 г

Интернет-ресурсы:

1. www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
2. www. alhimikov. net (Образовательный сайт для школьников).
3. www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).
4. www. 1september. ru (методическая газета «Первое сентября»).

5. www. hvsh. ru (журнал «Химия в школе»).
6. www. hij. ru (журнал «Химия и жизнь»).
7. http://www.paradisi.de
8. www.russland-aktuell.de
9. http://www.studygerman.ru/
10. www.derweg.org/
11. https://publications.hse.ru/mirror/pubs/share/direct/220911773

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических и лабораторных работ .
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических и лабораторных работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Тестирование Опрос Оценка результатов практических и лабораторных работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тестирование Опрос Оценка результатов практических и лабораторных работ
ПК 3.2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Тестирование Опрос

	Оценка результатов практических и лабораторных работ

Приложение 1.13

к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.14 БИОЛОГИЯ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.14 БИОЛОГИЯ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.11 БИОЛОГИЯ «Индивидуальный проект»** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общеобразовательная дисциплина

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные, метапредметные)	**Дисциплинарные (предметные) результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального

		развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-

		популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для

		рационального природопользования
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 32часа, в том числе:

Вид учебной работы	**очная форма обучения**
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	**24**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита проекта)	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**32**
Из них в форме практической подготовки (профессионально ориентированное содержание)	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**32**
в том числе:	
теоретические занятия	**-**
практические занятия	**24**
консультации	**-**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита проекта)	**8**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Индивидуальный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общие понятия. Методика исследования		**8**		
Тема 1.1. Введение в проектную и исследовательскую деятельность	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	1. **Практическая работа №1 Индивидуальный проект как вид учебной деятельности.** /Введение в проектную культуру. Проекты в современном мире проектирования. Основные подходы к определению понятия «проект»; структура и характеристика основных элементов проекта. Понятие «индивидуальный проект», проектная деятельность, проектная культура. Типология проектов: волонтерские, социальной направленности, бизнес-планы, проекты - прорывы. Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Научные школы. **Задание на дом:** выбрать тему, начать подбор материала [1]	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 1.2. Инициализация проекта, исследования	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	1. **Практическая работа №2Типы проектов.** / Исследовательские, творческие, волонтерские, социальной направленности, бизнес-планы, проекты - прорывы. Проекты в современном мире проектирования информационные, игровые и т.д. Конструирование темы и проблемы проекта; определение жанра проекта. Утверждение тематики проектов и индивидуальных планов. Определение цели, формулирование задач. **Задание на дом:** определить цели, задачи, предмет, объект исследования	2	-	

[1] Примерный перечень тем индивидуальных проектов приведен в Приложении 1

	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.3. Методологические атрибуты исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	**2**	-	
	1. **Практическая работа №3 Методы исследования. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. /** Методы исследования**:** Методы эмпирического и теоретического уровня: наблюдение, интервью, опрос, собеседование, наблюдение. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Постановка целей, задач, определение предмета и объекта исследования. **Задание на дом:** подобрать методы исследования	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.2.
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4. Презентация и защита проекта	Содержание учебного материала	**2**	-	
	1. **Практическая работа №4 Презентация проектов. /**Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы. Критерии оценки курсовой и исследовательской работы. Презентация и защита замыслов проектов, курсовых и исследовательских работ. Методические рекомендации по написанию и оформлению курсовых работ, проектов, исследовательских работ. Структура проекта, курсовых и исследовательских работ. **Задание на дом:** представить структуру проекта	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности		**8**		
Тема 2.1. Поиск и систематизация информации	**Содержание учебного материала**	**2**		
	1. **Практическая работа №5 Работа с информационными источниками. /** Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. Виды информационных источников. Работа с методической, учебной и дополнительной рекомендуемой литературой, Интернет источниками.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

		Задание на дом:собрать и систематизировать материал по теме проекта			
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.2. Оформление проектной работы	**Содержание учебного материала**		**6**		
	1.	**Практическая работа №6 Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. /**Расчет календарного графика проектной деятельности. Эскизы и модели, макеты проектов, оформлением курсовых работ. Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта, курсовых работ. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Библиография, справочная литература, каталоги. **Задание на дом:** оформить таблицы, рисунки и плакаты, ссылки, сноски, список источников	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	2.	**Практическая работа №7 Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. /**Работа в сети Интернет. Что такое плагиат и как его избегать в своей работе. **Задание на дом:** оформить проект	2		
	3.	**Практическая работа №8 Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося. /**Соответствие оформления проектной работы согласно требованиям.[2] **Задание на дом:** оформить проект	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 3. Подготовка к защите проектной (исследовательской) работы			**4**	**-**	
Тема 3.1. Публичное выступление: от подготовки до реализации	**Содержание учебного материала**		**4**	**-**	
	1.	**Практическая работа №9 Представление результатов учебного проекта. /** Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. План разработки и создания презентации в PP.	2	-	

[2] Требования к оформлению проекта указаны в Приложении 2

		Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. **Задание на дом:** оформить проект			
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.2. Результаты учебного проекта	**Содержание учебного материала**		**2**	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1	**Практическая работа №10 Представление результатов учебного проекта. /** Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели. **Задание на дом:** подготовить выводы по содержанию проекта	2	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 4 Развитие коммуникативных навыков			**4**		
Тема 4.1. Коммуникативная деятельность	**Содержание учебного материала**		**2**		
	1.	**Практическая работа№11 Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта, курсовых работ.** /Главные предпосылки, правила успеха публичного выступления. Способы и формы представления данных. Управление завершением проектов, курсовых и исследовательских работ. Основные процессы исполнения, контроля и завершения проекта. Мониторинг выполняемых работ и методы контроля исполнения. Критерии контроля. **Задание на дом:** подготовить защитное слово к проекту	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
	Содержание учебного материала		**2**	-	

Тема 4.2 Стратегии группового взаимодействия	2.	**Практическая работа№12 Групповое общение как деловое взаимодействие. /** Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие. Дискуссия. Практическое занятие. Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований. **Задание на дом:** подготовиться к защите индивидуального проекта	2	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
	Дифференцированный зачет (защита проекта)		**8**	-	
Всего:			**32**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели)
- гербарии
- коллекции
- набор микропрепаратов по общей биологии
- комплект принадлежностей для проведения лабораторных работ
- микроскоп
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (проектор), компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Афанасьев В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517735
2. Алексеев Н.Г., Леонтович А.В. Критерии эффективности обучения учащихся исследовательской деятельности // Развитие исследовательской деятельности учащихся: Методический сборник. – М.: Народное образование, 2021. – С. 64-68
3. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518041

4. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491765

5. Управление проектами: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 383 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —URL: https://urait.ru/bcode/495558

2. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие длясреднего профессионального образования / П. И. Образцов. — 2-е изд., испр. и доп. —Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 156 с. — (Профессиональное образование). —ISBN 978-5-534-10315-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].— URL: https://urait.ru/bcode/495279

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	индивидуальный и / или групповой устный опрос −проверка выполнения поставленных задач.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	собеседование, оценка хода и результатов индивидуального защита проекта, презентация
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	−индивидуальный и / или групповой устный опрос −индивидуальная или групповая работа (представление выполненного задания)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	−индивидуальный и / или групповой устный опрос −индивидуальная или групповая работа (представление выполненного задания)
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Публичная защита результатов проектной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Бионика. Технический взгляд на живую природу.
2. Близнецы — чудо жизни.
3. Вирусы.
4. Влияние курения родителями на эмбриональное развитие ребенка.
5. Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
6. Влияние фитонцидных растений на живые организмы.
7. Возникновение жизни на Земле.
8. Вредные и полезные мутации.
9. Генетика и человек.
10. Значение близкородственного скрещивания.
11. Изучение влияния музыкальных звуков на человека и животных.
12. Изучение наследования признаков леворукости в семье.
13. Искусственные органы - проблема и перспективы.
14. Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
15. Клонирование. Проблемы и перспективы.
16. Мир нанотехнологий - возможности применения в биологии и медицине.
17. Наследственные болезни.
18. Научные и этические проблемы клонирования.
19. Продолжительность жизни
20. Современные взгляды на природу старения.
21. Современные представления о зарождении жизни.
22. Создание и разработка новых сортов растений.
23. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
24. Экологические кризисы и экологические катастрофы.
25. Растения – символы.
26. Отпечатки пальцев.
27. Старение человека и возможность бессмертия.

28. Сиамские близнецы.
29. Исследование генетических особенностей наследования групп крови по системе АВО
30. Голубая кровь: миф или реальность?
31. Вред и польза жевательной резинки.
32. ГМО: великое достижение прогресса или вред?
33. Добавки, красители и консерванты в пищевых продуктах.
34. Правильное питание как фактор сохранения здоровья человека
35. Биотехнологии в растениеводстве
36. Создание модели молекулы ДНК из конструктора и изучение ее свойств
37. Нитраты в продуктах питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

Объем индивидуального проекта для специальностей технического и естественно-научного профилей должен составлять не менее 15-ти листов. По специальностям социально-экономического профиля не менее 20-ти листов.

Рекомендуемые требования к оформлению проектов:

– шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, междустрочный интервал - полуторный,

– выравнивание основного текста по ширине, заголовков - по центру;

– размер полей: нижнее – 2 см; верхнее – 2 см; левое – 3 см; правое – 1,5 см;

– нумерация страниц сквозная, арабскими цифрами. Номер страницы ставится посередине нижнего поля листа;

– абзацный отступ – 1,25 см.

Проект должен иметь пояснительную записку (теоретическую часть) со следующей структурой:

– Оглавление (перечень частей проекта).

– Введение (указывается актуальность, тема, цель, задачи проекта)

– Основная часть (главы, разделы, параграфы)

– Заключение

– Список использованных источников

– Приложения (при наличии)

Проект должен иметь компьютерную презентацию, отражающую основную идею проекта. Объем презентации 10-15 слайдов.

Приложение 1.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

2026 г.

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД,15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **00Д.15 «Индивидуальный проект»** является частью образовательных программ подготовки специалистов среднего звена образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности **09.02.11 Разработка и управление программным обеспечением ()**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общеобразовательного цикла**.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Знания	**Умения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках культурного контекста	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

Вид учебной работы	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся	**24**
практических занятий в составе всей группы	**10**
практической работы по подгруппам	**14**
самостоятельной работы обучающихся	**-**
консультаций	**-**
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**8**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**32**
Из них в форме практической подготовки (профессионально-ориентированное содержание)	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**32**
в том числе:	
теоретические занятия	
практические занятия со всей группой	**10**
практические занятия по подгруппам	**14**
контрольные работы	**-**
индивидуальный проект	**32**
консультации	**-**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**8**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Индивидуальный проект по литературе»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практического подготовки	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в проектную культуру		**8**		
Тема 1.1. Введение в проектную и исследовательскую деятельность	Содержание учебного материала	**2**		
	Практические работы			
	1 **Практическая работа№1: Индивидуальный проект как вид учебной деятельности/.** Основные подходы к определению понятия «проект». Структура и характеристика основных элементов проекта. Понятие «индивидуальный проект», проектная деятельность, проектная культура. Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Научные школы. Методология и технология проектной деятельности. **Задание на дом:** выбрать тему, начать отбор материала	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09
Тема 1.2. Инициализация проекта, исследования	Содержание учебного материала	**2**		
	Практические работы			
	1 **Практическая работа№2:Типы проектов/.** Исследовательские, творческие, волонтерские, социальной направленности, бизнес- планы, проекты - прорывы. Проекты в современном мире проектирования информационные, игровые и т.д. **Задание на дом:** определить цели, задачи, предмет, объект исследования	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	**2**		

Методологические атрибуты исследовательской деятельности	**Практические работы**				
	1	**Практическая работа№3: Методология и технология проектной деятельности/.** Методы исследования**:** Методы эмпирического и теоретического уровня: наблюдение, интервью, опрос, собеседование, наблюдение. Вариативность определения области знаний, сфер деятельности: присоединение к существующим официальным программам; собственная заинтересованность; неудовлетворенность ситуацией; желание более глубоко разобраться в учебном предмете; самостоятельный выбор. Постановка целей, задач, определение предмета и объекта исследования. **Задание на дом:** конспект: Проблема исследования.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09
Тема 1.4. Презентация и защита проекта.	Со**держание учебного материала**		**2**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа№4: Презентация проектов/.** Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, Структура исследовательской работы. **Задание на дом:** представление структуры индивидуального проекта (учебного исследования).	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09
Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности			**8**		
Тема 2.1. Поиск и систематизация информации	**Содержание учебного материала**		**2**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа№5:Работа с информационными источниками/.** Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. **Задание на дом:** сбор и систематизация материала	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК05, ОК09,
Тема 2.2. Оформление проектной работы	**Содержание учебного материала**		**6**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа№6: Требования к оформлению проектной работы/.** Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. **Задание на дом:** оформить список информационных источников, ссылки, сноски.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09,

	2	**Практическая работа№7: Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося/.** Соответствие оформления проектной работы согласно требованиям. **Задание на дом:** заниматься оформлением проектной работы	2		
	3	**Практическая работа№8: Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося/.** Соответствие оформления проектной работы согласно требованиям. **Задание на дом:** заниматься оформлением проектной работы	2		
Раздел 3. Подготовка к защите проектной (исследовательской) работы			**4**		
Тема 3.1. Публичное выступление: от подготовки до реализации проекта	**Содержание учебного материала**		**4**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа№9: Представление результатов учебного проекта/**. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. **Задание на дом:** оформление проектной работы	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09,
Тема 3.2. Результаты учебного проекта	**Содержание учебного материала**		**2**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа№10: Представление результатов учебного проекта/** Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. Оценка индивидуального проекта. Карта самооценки индивидуального проекта Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели. **Задание на дом:** оформление проектной работы	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09,
Раздел 4 Развитие коммуникативных навыков			**4**		
Тема 4.1. Коммуникативная	**Содержание учебного материала**		**2**		
	Практические работы				

деятельность.	1	**Практическая работа №11: Коммуникации. Диалог. Монолог**/. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и пр*инци*пы делового общения. Вербальное и невербальное общение. **Задание на дом:** готовиться к защите индивидуального проекта	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09,
Тема 4.2 Стратегии группового взаимодействия.	**Содержание учебного материала**		**2**		
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №12: Аргументация. Спор. Дискуссия/.** Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Дискуссия. Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований. **Задание на дом:** готовиться к защите индивидуального проекта	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09,
Раздел 5 Защита проектной работы			**8**		
Тема 5.1. Презентация и защита проектов	**Содержание учебного материала**				
	Защита проекта.		2		
	Защита проекта.		2		
	Защита проекта.		2		
	(Защита проекта). Дифференцированный зачет.		2		
Всего:			**32**	**-**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

-учебники, словари (по количеству обучающихся в группе), дидактический материал

-залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

6. Афанасьев В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517735

7. Алексеев Н.Г., Леонтович А.В. Критерии эффективности обучения учащихся исследовательской деятельности // Развитие исследовательской деятельности учащихся: Методический сборник. – М.: Народное образование, 2021. – С. 64-68

8. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518041

9. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491765

10. Управление проектами: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 383 с.

3.2.2 Дополнительные источники

3. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —URL: https://urait.ru/bcode/495558

4. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. И. Образцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10315-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495279

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через предметные, метапредметные и личностные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	собеседование оценка хода и результатов индивидуального защита проекта презентация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	собеседование оценка хода и результатов индивидуального защита проекта презентация
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	собеседование оценка хода и результатов индивидуального защита проекта презентация
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	собеседование оценка хода и результатов индивидуального защита проекта презентация
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	собеседование оценка хода и результатов индивидуального защита проекта презентация

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ ПО
специальности

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

ПМ01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

ПП.01 ПМ 01 ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

УП.01 ПМ 01 ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

ПМ02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

ПП.02 ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

УП.02 ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ) .....

ПМ03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.....

УП.03 ПМ 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.....

ПМ. 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.....

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ, 4 РАЗРЯД) .....

ПП.05 ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ 3 РАЗРЯДА».....

УП.05 ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ 3 РАЗРЯДА».....

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

2026 г.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,** разработана с учетом требований профессиональных стандартов **«Кондитер»** и **«Пекарь»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

2. ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения

ПК 1.1	***Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией***
ПК 1.2	***Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями***
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	***Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках***

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

иметь практический опыт:

проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

уметь:

визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки

готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

знать:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,

требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1148 часов, в том числе:

Объем образовательной нагрузки МДК01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий–266 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		258
1	теоретических занятий	100
2	лабораторных работ	-
3	практических работ	158
Консультация		2
Самостоятельная работа		4
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
итого по МДК		266

Объем образовательной нагрузки МДК01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий–558часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		550
1	теоретических занятий	200
2	лабораторных работ	170
3	практических работ	150
4	Курсовой проект	30
Консультация		2
Самостоятельная работа		4
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
итого по МДК		558

По ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:

Учебная практика	36
Производственная практика	288
Консультации	**-**
Консультация перед экзаменом	**4**
Промежуточная аттестация по модулю *- экзамен (квалификационный)*	**8**
Всего по ПМ	**1148**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	266	210	258	158	-	4	-	-	-
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДКн01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**558**	500	550	320	30	4		-	-
	УП.01 Учебная практика	36	36						36	
	ПП.01 Производственная практика	180	180							288
	Промежуточная аттестация	8	-							
	Всего:	**820**	**636**	**420**	**170**	**30**	**8**	**-**	**36**	**288**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Раздел ПМ 2 Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству			**90**	**4**	
		Содержание	**12**	**2**	
	1	**Транспорт внутризаводской**Классификация транспорта внутризаводского. Механический транспорт непрерывного действия. Транспорт периодического действия.Гравитационныйтранспорт.*Тележка инструментальная "Ombra" 7 поло.Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)* **Задание на дом:**составитьсообщение, работая с источниками интернетана тему «Транспорт внутризаводской»**.**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	2	**Транспорт внутризаводской**Пневматический и аэрозольный транспорт Питатель шнековый и роторный. Правила безопасной эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации спусков. Анализ схем пневмоустановок. Схемы аэрозольных транспортных установок. **Задание на дом:** составитькроссворд на тему «Транспортвнутризаводской».	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	3	**Оборудование складов для тарного хранения муки**Правила размещения штабелей с мукой. Устройство стеллажей и мешковыбивательных машин. **Задание на дом:** составитьсообщение, работая с источниками интернетана тему «Оборудование складов для тарного хранения муки».	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	4	**Оборудование для хранения и транспортирования муки**Преимущества бестарной доставки и хранение муки. Автомуковоз. Силос. Бункер. Фильтры. Продуктопроводы, Смесители. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** составить тест по теме.	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	5	**Оборудование для хранения и подготовки дополнительного сырья** «Мокрое» хранение соли. Хранение сахара и жира. Дробилки. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** составить кроссворд по теме.	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.3 1.4
	6	**Оборудование для хранения и подготовки дополнительного сырья** Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-60 Морозильный шкаф POLAIR CB105-S,ЛьдогенераторClatronic EWB 3526. Назначение, устройство, принцип действия. **Задание на дом:** составить кроссворд по теме.	2	2	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	1	**Практическая работа № 6Изучение требований к размещению складов на предприятии.** Изучение требований к размещению складов на предприятии в соответствии с инструкцией. Внутрипроизводственное транспортирование сырья. **Задание на дом:**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4

	2	**Практическая работа № 7Работа со схемами оборудования.**Работа со схемами оборудования механического транспорта. **Задание на дом:**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	3	**Практическое занятие № 8Работа со схемами оборудования.** Анализ схем пневмоустановок. **Задание на дом:**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	4	**Практическая работа № 9Работа со схемами оборудования.**Выполнение схемы складов с механическим, аэрозольным и смешанным транспортом. **Задание на дом:**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	5	**Практическое занятие № 10Выполнение расчетов.**Расчет массы муки суточной, количества силосов и просеивателей. **Задание на дом:**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
Тема 2.2 Оборудование для подготовки и дозирования сырья	**Содержание**		**12**	**2**	
	1	**Оборудование для подготовки муки**Классификация просеивателей. Устройство и принцип действия просеивателей с неподвижным ситом. Устройство и принцип действия просеивателей с вращающимся ситом. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом**: составьте конспект **«**Очистка сыпучего сырья от металлопримесей»**.**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	2	**Оборудование для подготовки дополнительного сырья**Устройство и принцип действия солерастворителей, сахаро- солерастворителей, заварочных машин, жиротопок, дробилок, теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** нарисуйте эскиз солерастворителя камерного типа.	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	3	**Оборудование для дозирования муки**Классификация дозаторов. Точность дозирования. Устройство и принцип действия дозаторов периодического действия. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** нарисовать эскизы объемных дозаторов для сыпучих компонентов.	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	4	**Оборудование для дозирования муки**Классификация. Точность дозирования. Устройство и принцип действия дозаторов непрерывного действия. Правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** составить презентацию на тему «Весовые дозаторы» **.**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4
	5	**Оборудование для дозирования жидких компонентов**Классификация дозаторов. Устройство и принцип действия дозаторов периодического и непрерывного действия. Регулировка, правила безопасной эксплуатации оборудования. **Задание на дом:** составитьсообщение, работая с источниками литературы, интернетана тему «Весовые дозаторы», «Дозаторы для структурированных компонентов» **.**	2	-	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4

		Оборудование для взвешивания сырья, дополнительное оборудование. Весы добавок**,**Весы для простого взвешивания CAS SW-5, весы Polaris,Индукционная плита Airhot IP3500	2	2	ОК 1,2,4,6,7 ПК 1.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч**
1	**2**	**3**
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		**1148 / 710**
МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**258 / 210**
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	**Содержание**	**52 / 36**
	1. Классификация оборудования	**2**
	2. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	**2**
	3.	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**36**
	1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	12
	2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	12
	3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	12
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и	**Содержание**	**52 / 36**
	1. Оборудование для транспортирования и хранения муки	**4**
	2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	**4**

подготовительных операций	**3.** Оборудование для подготовки сырья к производству	**4**
	4. Оборудование для дозирования сырья	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**36**
	1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки	**12**
	2. Расчёт оборудования для подготовки сырья	**12**
	3. Расчёт дозаторов	**12**
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	**Содержание**	**88 / 60**
	1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов	**4**
	2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов	**4**
	3. Тестоделительные машины	**4**
	4. Оборудование для формования тестовых заготовок	**4**
	5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции	**4**
	6. Хлебопекарные печи	**4**
	7. Поточные линии хлебопекарного производства	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**60**
	1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста	**12**
	2. Расчёт тестоделительных машин	**12**
	3. Расчёт тестоформующего оборудования	**12**
	4. Расчёт шкафов расстойки	**12**
	5. Расчёт хлебопекарных печей	**12**
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	**Содержание**	**64 / 48**
	1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс	**4**
	2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий	**8**
	3. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**48**
	1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	**12**
	2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	**12**
	3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	**12**
	4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий	**12**
Тема 1.5. Технологическое оборудование	**Содержание**	**60 / 40**
	1. Смесители для макаронного теста	**4**
	2. Оборудование для формования макаронных изделий	**4**

макаронных предприятий	**3.** Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	**4**
	4. Оборудование для сушки макаронных изделий	**4**
	5. Поточные линии макаронного производства	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**40**
	1. Конструкции и расчёт матриц	**8**
	2. Расчёт шнековых прессов	**12**
	3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий	**8**
	4. Тепловой расчёт сушильных установок	**12**
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
МДК01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**558 / 500**
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**36 / 60**
	1. Технологическая схема приготовления хлеба	**4**
	2. Сырьё хлебопекарного производства	**4**
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	**4**
	4. Приготовление теста	**2**
	5. Разделка теста	**2**
	6. Выпечка хлеба	**4**
	7. Хранение и транспортирование хлеба	**4**
	8. Ассортимент хлебобулочных изделий	**4**
	9. Качество хлеба	**4**
	10. Дефекты и болезни хлеба	**4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**60**
	1. Контроль качества основного сырья	**8**
	2. Контроль качества дополнительного сырья	**8**
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	**12**
	4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	**8**
	5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	**12**
	6. Оценка качества хлебобулочных изделий	**12**
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	**Содержание**	**24 / 64**
	1. Классификация макаронных изделий	**2**
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	**4**

	3. Хранение и подготовка сырья к производству	**4**
	4. Приготовление теста	**4**
	5. Формование макаронных изделий	**2**
	6. Разделка сырых макаронных изделий	**2**
	7. Сушка макаронных изделий	**4**
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	**2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**64**
	1. Определение макаронных свойств муки	**8**
	2. Составление рецептуры макаронного теста	**12**
	3. Определение качества макаронных изделий	**12**
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий	**8**
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	**12**
	6. Оценка качества макаронных изделий	**12**
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	**Содержание**	**28 / 60**
	1. Характеристика сырья	**4**
	2. Технология карамели	**4**
	3. Технология шоколада	**4**
	4. Технология конфет	**4**
	5. Технология халвы	**4**
	6. Технология мармелада и пастилы	**4**
	7. Технология мучных кондитерских изделий	**4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**60**
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели	**12**
	2. Изготовление и определение показателей качества помады	**12**
	3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	**12**
	4. Изготовление и определение показателей качества печенья	**12**
	5. Изготовление и определение показателей качества пряников	**12**
Учебная практика раздела №2 Виды работ **1.** Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья **2.** Осуществление процесса приготовления теста различными способами **3.** Обслуживание оборудования для приготовления теста		**36**
Курсовой проект (работа) ***(для специальностей СПО,*** *если предусмотрено)* ***Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(ам).***		**30**

Тематика курсовых проектов (работ) **1.** Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом **2.** Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом **3.** Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии **4.** Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах **5.** Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок **6.** Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов **7.** Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей **8.** Производство карамели **9.** Производство шоколада **10.** Производство мармеладных изделий **11.** Производство пастильных изделий **12.** Производство халвы **13.** Производство печенья **14.** Производство пряников **15.** Производство вафель **16.** Производство макаронных изделий **17.** Производство макаронных изделий быстрого приготовления	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе*)*	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) **1.** Выбор темы курсового проекта (работы) **2.** Разработка рабочего плана курсового проекта (работы) **3.** Сбор информации для литературного обзора **4.** Обработка результатов обзора литературных источников **5.** Оформление курсовой проекта (работы) **6.** Подготовка к защите курсовой проекта (работы)	
Производственная практика **Виды работ** . Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий . Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий . Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий **4.** Работа в производственно-технологической лаборатории	**288**
Всего	**1148**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства», «Технологическое оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства»; «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», мастерской Хлебопечение; лаборатории техно-химического контроля качества сырья и готовой продукции

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем подготовки различного сырья к производству,
- образцы сырья;
- модели оборудования, применяемого для подготовки сырья к производству.
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель

23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок "Трапеция"

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкаф сушильный СЭШ-3М с комплектом бюксов с крышкой;
- эксикатор;
- влагомер ПИВИ-1;
- весы электронные;
- весы торговые;
- сита;
- рефрактометр;
- рассев лабораторный;
- измеритель белизны муки СКИБМ;
- измеритель деформации клейковины ИДК 3М;
- водяная баня;
- стеллаж 4-х уровневый 1000;
- стол с моечной ванной 1200;
- формы для выпечки;
- дистиллятор;
- лабораторная мельница;
- печь муфельная;
- рассев лабораторный;
- установка титровальная;
- шкаф вытяжной демонстрационный;
- шкаф для хранения химических реактивов;
- штатив лабораторный для бюреток;

- комплект ареометров;

- магнит подковообразный постоянный;

- плитка лабораторная;

- термометры;

- тигель низкий;

- объёмометр хлеба;

- набор первой медицинской помощи;

–титровальные установки;
–набор ареометров;
–реактивы;
–доска разделочная;
–пипетки;
–цилиндры мерные;
–шпатели;
–фарфоровые ступки с пестом;
–скалки деревянные для теста;

–ножи;
–тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки);
–стеклянные палочки;
–колбы конические;
–колбы мерные;
–стаканы стеклянные;
–мензурки;
–оргстекло покрывное;
–нормативно техническая документация;
–справочная литература.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Четверикова О.П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства. – Москва.: Профессия. – 2018. – 664с.

2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: Издательский центр "Академия". – 2018. - 288 с.

3 Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

4 Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

5 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.— (Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

2 Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171029— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: https://e.lanbook.com/book/276446— Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).

- ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631– Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652— Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Долматов Г.Г., Селина Н.И., Ткачева Г.В., Шестакова Н.В. Технология хлебопекарного производства. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2014.- 336 с.

2. Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий: Учеб.-метод. пособие. СПб: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. – 43 с.

3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.

4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.

5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.

6 Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

7 Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

8 Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

9 Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А.

Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

10 Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017

2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017

3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012

4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988

5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011

6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015

7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000

8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

эксплуатационной документацией	по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
2. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цель и планируемые результаты производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования дл производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и физико-химическим способом, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

-обосновывать предложения по расширению ассортимента кондитерской и шоколадной продукции, демонстрировать креативность и инновации;

-готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д, с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями и определенного веса;

-производить и эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования;

-выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы и комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных конфетных, кондитерских и шоколадных изделий;

- подбирать операции и режимы разделки, сушки и выпечки для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке,

- *изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной изделий разнообразного ассортимента;*
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- *особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь*

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление предварительных полуфабрикатов (опары, закваски)	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Определение качества бродящих полуфабрикатов	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы участка приготовления теста (эскизно)	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Замес теста для хлеба и хлебобулочных изделий	**24**	**24**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Определение качества опары и теста	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий (вручную, с использованием тесторазделочного оборудования)	**24**	**24**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы тесторазделочного отделения (эскизно)	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, настройка и регулировка режима выпечки	**18**	**18**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы пекарного отделения (эскизно)	**6**	**6**

ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Укладка и упаковка готовых изделий	**18**	**18**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Определение качества готовых изделий	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских изделий	**18**	**18**
		144	144
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление сахаристых кондитерских изделий	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление сиропов	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление различных видов печенья, пряников и кексов	**18**	**18**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквитный, заварной, песочный)	**18**	**18**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Приготовление отделочных полуфабрикатов	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-91.2	Приготовление тортов и пирожных	**36**	**36**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Упаковка и маркировка готовой продукции	**18**	**18**
		108	108
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Изучение устройства и принципа работы пресса с подбором типа замеса.	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Изучение устройства и эксплуатации макаронных матриц; составление первоначальной и контрольной карты матриц для различных изделий	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для разделки теста; установление и контроль технологических режимов разделки	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Изучение устройства и принципа работы сушильного оборудования для коротких, длинных изделий и контроль режимов сушки	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Изучение устройства и принципа работы стабилизаторов-накопителей для длинных и коротких макаронных изделий	**6**	**6**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и макаронных изделий.	**6**	**6**
		36	36
Всего		**288**	**288**

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

		Объем часов		**Коды формируемых ОК и ПК**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**	***Из них в форме практической подготовки***	

1	2	3	4	5	
Вид работы 1 Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**Содержание**	**6**	**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности** **Экскурсия по предприятию: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);** Инструкция по охране труда и противопожарным мероприятиям Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию Инструкция по безопасной работе в производственно-технической лаборатории Санитарно-гигиенические правила и нормы **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Приготовление предварительных полуфабрикатов (опары, закваски)	**Содержание**	**6**	**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление предварительных полуфабрикатов (опары, закваски)** Приготовление жидкой, густой опары, выращивание пшеничной, ржаной закваски. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Определение качества бродящих полуфабрикатов	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Определение качества бродящих полуфабрикатов** Органолептическим и физико-химическим способом (влажность, кислотность), занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Выполнение технологической схемы участка приготовления теста (эскизно)	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы участка приготовления теста (эскизно)** Оборудование дозировочное, тестомесильное, принцип работы, схема. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5 Замес теста для хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**		**24**	**24**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Замес теста для хлеба пшеничного** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Замес теста для хлеба ржаного и ржано-пшеничного**	**6**			

	Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Замес теста для хлебобулочных изделий (булочных, батонов, багетов)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Замес теста для хлебобулочных изделий (сдобных и д.р.)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Определение качества опары и теста	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Определение качества опары и теста** Определение органолептических и физико-химических показателей способы оценки качества опары, теста. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 7 Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий (вручную, с использованием тесторазделочного оборудования)	**Содержание**		**24**	**24**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Разделка теста для хлеба с использованием тесторазделочного оборудования** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Разделка теста для хлебобулочных изделий (вручную с использованием тесторазделочного оборудования)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Разделка теста для булочных и сдобных изделий (в ручную, с использованием тесторазделочного оборудования)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Разделка теста для кулинарных изделий (в ручную)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			

Вид работы 8 Выполнение технологическо й схемы тесторазделочн ого отделения (эскизно)	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы тесторазделочного отделения (эскизно)** Оборудование для разделки теста (тестоделители, округлители, шкафы для предварительной, окончательной расстойки, тестоформующие машины), принцип работы, схема **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 9 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, настройка и регулировка режима выпечки	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выпечка хлеба из пшеничной муки** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка хлебобулочных изделий (булочные, сдобные, национальные)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 10 Выполнение технологическо й схемы пекарного отделения (эскизно)	**Содержание**	**6**	**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы пекарного отделения (эскизно)** Печи, марка, принцип работы, схема **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
Вид работы 11 Укладка и упаковка готовых изделий	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Укладка и упаковка готовых изделий** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Хранение готовых изделий** Способы, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выход хлеба** Факторы, влияющие на выход, контроль выхода на предприятии **Задание на дом:** внести необходимые сведения в	**6**			

	отчет				
Вид работы 12 Определение качества готовых изделий	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Определение качества готовых изделий** Определение органолептических и физико-химических показателей (влажность, кислотность, пористость), занесение результатов в журнал, **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 13 Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских изделий	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и готовых хлебных изделий** Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Итого		144	144	

		Объем часов			**Коды формируемых ОК и ПК**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Приготовление сахаристых кондитерских изделий	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление сахаристых кондитерских изделий** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Приготовление сиропов	**Содержание**		**6**		ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление сиропов** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в	**6**			

	отчет				
Вид работы 3 Приготовление различных видов печенья, пряников и кексов	**Содержание**		**18**		ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление различных видов печенья** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление различных видов пряников** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление различных видов кексов** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквитный, заварной, песочный)	**Содержание**		**18**		ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквит)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление выпеченных полуфабрикатов (заварной)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление выпеченных полуфабрикатов (песочный)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1,

Приготовление отделочных полуфабрикатов	**Тема** **Приготовление отделочных полуфабрикатов** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления Контроль технологических параметров в ходе технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			1.2 ОК 1-9
Вид работы 6 Приготовление тортов и пирожных	**Содержание**		**36**	**36**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Приготовление бисквитных тортов и пирожных** Отделка и оформление различными полуфабрикатами **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление песочных тортов и пирожных** Отделка и оформление полуфабрикатами **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление слоеных тортов и пирожных** Отделка и оформление полуфабрикатами **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление заварных пирожных, рулетов** Приготовление и отделка различными отделочными полуфабрикатами **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление антреме, птифур** Приготовление и декорирование отделочными полуфабрикатами **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Приготовление десертов** Приготовление, декорирование **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 7 Упаковка и маркировка готовой продукции	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Упаковка и маркировка готовой продукции** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Хранение, транспортирование пирожных и тортов** Способы, условия и сроки хранения кондитерских изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			

	Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Итого			108	108	
		Объем часов			**Коды формируемых ОК и ПК**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Изучение устройства и принципа работы пресса с подбором типа замеса	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Изучение устройства и принципа работы пресса с подбором типа замеса** Санитарно-гигиенические правила и нормы Правила обслуживания и техника безопасности. Виды замесов макаронного теста, дозировочная аппаратура **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Изучение устройства и эксплуатации макаронных матриц; составление первоначальной и контрольной карты матриц для различных изделий	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Изучение устройства и эксплуатации макаронных матриц; составление первоначальной и контрольной карты матриц для различных изделий** Правила обслуживания и техника безопасности, принцип работы, схема. Виды матриц, расчет производительности матриц **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для разделки теста; установление и контроль технологических режимов разделки	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для разделки теста; установление и контроль технологических режимов разделки** Правила обслуживания и техника безопасности, принцип работы, схема Обдувка сырых изделий, резка, штампование и раскладка изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1,

Изучение устройства и принципа работы сушильного оборудования для коротких, длинных изделий и контроль режимов сушки	**Тема** **Изучение устройства и принципа работы сушильного оборудования для коротких и длинных изделий и контроль режимов сушки** Правила обслуживания и техника безопасности, принцип работы, схема Режим сушки, контроль процесса сушки **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			1.2 ОК 1-9
Вид работы 5 Изучение устройства и принципа работы стабилизаторов-накопителей для длинных и коротких макаронных изделий	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Изучение устройства и принципа работы стабилизаторов-накопителей для длинных и коротких макаронных изделий** Правила обслуживания и техника безопасности, принцип работы, схема Охлаждение изделий, кондиционирование сушильного отделения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и макаронных изделий.	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и макаронных изделий.** Сортировка и отбраковка продукции, переработка брака Дефекты сырых изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Промежуточная аттестация по производственной практике в виде дифференцированного зачета					
Итого			36	36	
ИТОГО			**288**	**288**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие оборудования и технологическое оснащение рабочих мест основных и вспомогательных цехов предприятия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05516-0.
4. Калачёв М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.-М.: Дрофа.-2007г.-215с
5. Калачёв М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий.-М.: Дели принт, 2008г.- 198с.
6. Корячкина С.Я. Макаронные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности.-Орёл: изд-во «Труд», 2007г.-276с
7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.: ГИОРД, 2006г.-312с.
8. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления.-М.:Дели принт, 2008.-165с

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.-448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.
6. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты» и др.
7. Технологические инструкции по производству макаронных изделий.
8. Нормативная документация в области производства макаронных изделий http://docs.cntd.ru/
9. Интернет- ресурсы: https://agroserver.ru/oborudovanie-makarony/
10. http://utf.ua/makaroni/
http://www.rp.ru/equipment/la_monferrina/
http://bid.dp.ua/ru/

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012

4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
13. ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
14. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
15. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2017
16. ГОСТ 31750-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные Методы идентификации, М.: Стандартинформ, 2013.
17. ГОСТ Р 52000-2010 Национальный стандарт Российской Федерации Изделия макаронные. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2011.

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Формы:** Предоставлени е документов: отчет по практике, дневник по видам работ, аттестационны й лист, отзыв-характеристика , презентация, дифференциро ванный зачет **Методы:** Акт проверки состояния производствен ной практики, собеседование, консультация,
	выполнение правил охраны труда при эксплуатации технологического оборудования	
	выбор тестоприготовительного, тестомесильного, тесторазделочного оборудования и схем компоновки оборудования в соответствии с технологическим процессом;	
	выбор промышленных хлебопекарных печей в соответствии с мощностью, ассортиментом продукции и энергоносителем	
	подбор оборудования хлебохранилища и экспедиций в соответствии со степенью механизации и автоматизации	
	обоснованность и правильность выбора оборудования для специализированных видов изделий;	
	выполнение аппаратурно-технологических схем	

	комплексно-механизированных и механизированных поточных линий для различных видов хлебобулочных изделий, в том числе с использованием прикладных компьютерных программ	проверка дневника практики, отчета, экспертное наблюдение
	выбор ресурсосберегающих видов оборудования;	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций хранения и переработки сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
	соответствие выбранной массы тестовой заготовки технологическим инструкциям	
	подбор операций и режимов разделки для различных групп изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
	выявление брака продукции, установление причин брака и выбор способов его устранения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения российских духовно-нравственных ценностей	

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
2. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цель и планируемые результаты учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования дл производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и физико-химическим способом, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

-обосновывать предложения по расширению ассортимента кондитерской и шоколадной продукции, демонстрировать креативность и инновации;

-готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д, с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями и определенного веса;

-производить и эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования;

-выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы и комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных конфетных, кондитерских и шоколадных изделий;

- подбирать операции и режимы разделки, сушки и выпечки для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке,
- *изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной изделий разнообразного ассортимента;*

- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- *особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь*

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	**12**	**12**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы участка производства кондитерских изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	**12**	**12**
ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы участка производства макаронных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	**12**	**12**
Всего		**36**	**36**

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

		Объем часов		**Коды формируемых ОК и ПК**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**	***Из них в форме практической подго***	

				товки	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства хлеба с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства хлеба, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства хлебобулочных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства хлебобулочных изделий, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Выполнение технологической схемы участка производства кондитерских изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства тортов и пирожных с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства тортов и пирожных, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства печенья и пряничных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства печенья и пряничных изделий, оборудование, схема.	**6**			

	Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
Вид работы 3 Выполнение технологическо й схемы участка производства макаронных изделий с указанием контрольных точек технологически х параметров на каждом участке производственн ого цикла	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 1.1, 1.2 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства короткорезаных макаронных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства тортов и пирожных, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства длинных макаронных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла (эскизно)** Технологические линии производства печенья и пряничных изделий, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выполнение аппаратно-технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных изделий с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла** Технологические линии производства хлеба и хлебобулочных изделий, оборудование, схема. Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса Ведение журналов контроля и первичный учет производства **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Промежуточная аттестация по производственной практике в виде дифференцированного зачета					
		Итого	**36**	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов _____-_____;
мастерских Хлебопечение; лаборатории_____-_____.

Оборудование рабочих мест мастерской «Хлебопечение»

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок “Трапеция”

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05516-0.

4. Калачёв М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.-М.: Дрофа.-2007г.-215с
5. Калачёв М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий.-М.: Дели принт, 2008г.- 198с.
6. Корячкина С.Я. Макаронные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности.-Орёл: изд-во «Труд», 2007г.-276с
7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.: ГИОРД, 2006г.-312с.
8. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления.-М.:Дели принт, 2008.-165с

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.-448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.
6. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты» и др.
7. Технологические инструкции по производству макаронных изделий.
8. Нормативная документация в области производства макаронных изделий http://docs.cntd.ru/
9. Интернет- ресурсы: https://agroserver.ru/oborudovanie-makarony/
10. http://utf.ua/makaroni/
http://www.rp.ru/equipment/la_monferrina/
http://bid.dp.ua/ru/

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015

7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
13. ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
14. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
15. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2017
16. ГОСТ 31750-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные Методы идентификации, М.: Стандартинформ, 2013.
17. ГОСТ Р 52000-2010 Национальный стандарт Российской Федерации Изделия макаронные. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2011.

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Формы:** Предоставлени е документов: отчет по практике, дневник по видам работ, аттестационны й лист, отзыв-характеристика , презентация, дифференциро ванный зачет **Методы:** Акт проверки состояния производствен ной практики, собеседование, консультация, проверка дневника практики, отчета,
	выполнение правил охраны труда при эксплуатации технологического оборудования	
	выбор тестоприготовительного, тестомесильного, тесторазделочного оборудования и схем компоновки оборудования в соответствии с технологическим процессом;	
	выбор промышленных хлебопекарных печей в соответствии с мощностью, ассортиментом продукции и энергоносителем	
	подбор оборудования хлебохранилища и экспедиций в соответствии со степенью механизации и автоматизации	
	обоснованность и правильность выбора оборудования для специализированных видов изделий;	
	выполнение аппаратурно-технологических схем комплексно-механизированных и механизированных поточных линий для различных видов хлебобулочных изделий, в том числе с использованием прикладных	
	компьютерных программ	

	выбор ресурсосберегающих видов оборудования;	экспертное наблюдение
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций хранения и переработки сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
	соответствие выбранной массы тестовой заготовки технологическим инструкциям	
	подбор операций и режимов разделки для различных групп изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
	выявление брака продукции, установление причин брака и выбор способов его устранения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с российскими духовно-нравственными ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

2026 г.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,** разработана с учетом требований профессиональных стандартов **«Кондитер»** и **«Пекарь»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
2. ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

иметь практический опыт:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

уметь:

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе

для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,

знать:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных

технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.2 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 442часа, в том числе:

Объем образовательной нагрузки МДК02.01 Организационно-экономическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий–76 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	70
1 теоретических занятий	30
2 лабораторных работ	-
3 практических работ	40
Консультация	2
Самостоятельная работа	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
итого по МДК	76

Объем образовательной нагрузки МДК02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий –222часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	216
1 теоретических занятий	62
2 лабораторных работ	24
3 практических работ	130
Консультация	2
Самостоятельная работа	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
итого по МДК	222

По ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:

Учебная практика	36
Производственная практика	108
Консультации	**-**
Консультация перед экзаменом	**4**
Промежуточная аттестация по модулю *- экзамен (квалификационный)*	**8**
Всего по ПМ	**442**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК02.01 Организационно-экономическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	76	50	70	40	-	4			
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	222	180	222	154	-	4	-		
	УП02 Учебная практика	36	36						36	
	ПП02 Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	2	-							
	Всего:	**442**	**374**	**292**	**194**	**-**	**8**	**-**	**36**	**180**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	**2**	**3**
ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		**442 /374**
МДК02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**76/ 50**
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	**Содержание**	**22 / 16**
	1. Структура производственного процесса	**4**
	2. Длительность производственного цикла	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**
	1. Анализ структуры производственного процесса	8
	2. Расчёт длительности производственного цикла	8
Тема 1.2. Организация основного производства	**Содержание**	**14 / 8**
	1. Основные понятия и характеристики поточного производства	**2**
	2. Анализ и организация потока	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	**4**
	2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	**4**
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	**Содержание**	**40 / 32**
	1. Организация ремонта оборудования	**2**
	2. Организация складского хозяйства	**2**
	3. Организация внутризаводского транспорта	**2**
	4. Организация энергетического хозяйства	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**
	1. Задачи по организации ремонта оборудования	**8**
	2. Задачи по организации складского хозяйства	**8**

	3. Задачи по организации внутризаводского транспорта	**8**
	4. Задачи по организации энергетического хозяйства	**8**
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	**Содержание**	**12 / 8**
	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	**2**
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	**4**
	2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	**4**
Тема 1.5. Научная организация труда	**Содержание**	**18 / 12**
	1. Разделение и кооперация труда	**2**
	2. Выявление передовых приёмов и методов труда	**2**
	3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**
	1. Задачи по разделению и кооперации труда	**4**
	2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	**4**
	3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	**4**
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	**Содержание**	**12 / 8**
	1. Изучение затрат рабочего времени	**2**
	2. Установление норм выработки и норм обслуживания	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	1. Задачи по изучению затрат рабочего времени	**4**
	2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	**4**
Тема 1.7. Организация заработной платы	**Содержание**	**16 / 12**
	1. Определение группы оплаты труда	**2**
	2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**
	1. Расчёт премий	**4**
	2. Определение заработной платы	**8**
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	**Содержание**	**48 / 32**
	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	**4**

	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	**4**
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	**4**
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	**8**
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	**8**
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	**8**
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	**8**
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	**Содержание**	**22 / 16**
	1. Производство и реализация продукции	**2**
	2. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	**2**
	3. Рабочий период	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	**8**
	2. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	**4**
	3. Определение рабочего периода	**4**
Тема 1.10. Труд и заработная плата	**Содержание**	**12 / 8**
	1. Производительность труда и численность персонала	**2**
	2. Фонд заработной платы	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	1. Определение производительности труда и численности персонала	**4**
	2. Расчёт фонда заработной платы	**4**
	Содержание	**48 / 28**

Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	**1.** Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	**4**
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	**4**
	3. Издержки обращения предприятий	**4**
	4. Прибыль и рентабельность	**4**
	5. Фонд экономического стимулирования	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	**8**
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	**4**
	3. Расчёт издержек обращения предприятий	**4**
	4. Определение прибыли и рентабельности	**8**
	5. Определение фондов экономического стимулирования	**4**
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	**Содержание**	**14 / 10**
	1. Организация управлением предприятия	**4**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**
	1. Задачи ситуационного типа	**10**
Учебная практика раздела Виды работ **1.** Участие в планировании структурного подразделения **2.** Организация работы структурного подразделения **3.** Руководство работой структурного подразделения **4.** Анализ процесса и результатов работы подразделения **5.** Оценки экономической эффективности производственной деятельности		**36**
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ **1.** Организация производства **2.** Организация продовольственного и материально-технического снабжения **3.** Оперативное планирование работы производства **4.** Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений **5.** Организация труда персонала на производстве **6.** Реализация готовой продукции на производстве		**108**
Всего		**442**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства», «Технологическое оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства»; «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», мастерской Хлебопечение; лаборатории техно-химического контроля качества сырья и готовой продукции

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем подготовки различного сырья к производству,
- образцы сырья;
- модели оборудования, применяемого для подготовки сырья к производству.
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый

25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок “Трапеция”

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкаф сушильный СЭШ-3М с комплектом бюксов с крышкой;
- эксикатор;
- влагомер ПИВИ-1;
- весы электронные;
- весы торговые;
- сита;
- рефрактометр;
- рассев лабораторный;
- измеритель белизны муки СКИБМ;
- измеритель деформации клейковины ИДК 3М;
- водяная баня;
- стеллаж 4-х уровневый 1000;
- стол с моечной ванной 1200;
- формы для выпечки;
- дистиллятор;
- лабораторная мельница;
- печь муфельная;
- рассев лабораторный;
- установка титровальная;
- шкаф вытяжной демонстрационный;
- шкаф для хранения химических реактивов;
- штатив лабораторный для бюреток;
- комплект ареометров;
- магнит подковообразный постоянный;
- плитка лабораторная;
- термометры;
- тигель низкий;
- объёмометр хлеба;
- набор первой медицинской помощи;

–титровальные установки;
–набор ареометров;
–реактивы;
–доска разделочная;
–пипетки;
–цилиндры мерные;
–шпатели;
–фарфоровые ступки с пестом;
–скалки деревянные для теста;

–ножи;
–тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки);
–стеклянные палочки;
–колбы конические;
–колбы мерные;
–стаканы стеклянные;
–мензурки;
–оргстекло покрывное;
–нормативно техническая документация;
–справочная литература.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Четверикова О.П. Сырье и ингредиенты хлебопекарного и кондитерского производства. – Москва.: Профессия. – 2018. – 664с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: Издательский центр "Академия". – 2018. - 288 с.
3 Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
4 Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
5 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913
2 Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171029— Режим доступа: для авториз. пользователей.
3 Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446— Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631– Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652— Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Долматов Г.Г., Селина Н.И., Ткачева Г.В., Шестакова Н.В. Технология хлебопекарного производства. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2014.- 336 с.

2. Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий: Учеб.-метод. пособие. СПб: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. – 43 с.

3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.

4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.

5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.

6 Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

7 Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

8 Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

9 Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А.

Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

10 Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
	демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

документацией на государственном и иностранном языках	выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
2. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2 Цель и планируемые результаты производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания и растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

уметь:

- *обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания и расширению ассортимента хлебобулочной продукции;*
- определять качество сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим методами: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- *Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства*

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;

- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке, а *изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной изделий разнообразного ассортимента;*
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, булочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- *особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь*
- *правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей*
- *правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства*

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**6**	**6**
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Контроль качества сырья, теста и готовых изделий (определение органолептических и физико-химических показателей), нормативно-техническая документация на готовую продукцию	**36**	**36**
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Расчет выхода хлеба, контроль выхода на предприятии	**18**	**18**
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Составление технологической карты производства различных макаронных изделий	**6**	**6**
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Расчёт плановой нормы расхода сырья при базисной и фактической влажности муки; составление сменного производственного отчёта макаронного цеха	**6**	**6**
ПК 2.1, 2.2	Изучение работы производственно-	**18**	**18**

ОК 1-9	технологической лаборатории, составление сопроводительных документов на готовую продукцию		
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Бракераж готовых изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов	**18**	**18**
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета			
Всего		**108**	**108**

2.2 Тематический план и содержание производственной практики

		Объем часов			Коды формируемых ОК и ПК
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**Содержание**	**6**	**6**	**6**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности** **Экскурсия по предприятию: ассортимент изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);** Инструкция по охране труда и противопожарным мероприятиям Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию Санитарно-гигиенические правила и нормы **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
Вид работы 2 Контроль качества сырья, теста и готовых изделий (определение органолептических и физико-химических показателей), нормативно-техническая	**Содержание**	**6**	**36**	**36**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Контроль качества сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				

документация на готовую продукцию	**Тема** **Контроль качества сырья для производства кондитерских изделий, нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Контроль качества полуфабрикатов и теста при производстве хлеба и хлебобулочных изделий нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Контроль качества готовых хлебобулочных изделий, нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Контроль качества кондитерских изделий, нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Контроль качества макаронных изделий, нормативно-техническая документация** Определение органолептических и физико-химических показателей, занесение результатов в журнал, **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Расчет выхода хлеба, контроль выхода на предприятии	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Определение технологических затрат хлебопекарного производства** Затраты СВ муки на брожение, на разделку теста, упек, усушка хлеба. Мероприятия по снижению **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			

	Тема **Определение технологических потерь хлебопекарного производства** Выявление, мероприятия по снижению **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Контроль выхода хлеба** Выявление, мероприятия по снижению **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Составление технологической карты производства различных макаронных изделий	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Составление технологической карты производства различных макаронных изделий** Составление и расчет рецептуры теста **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5 Расчёт плановой нормы расхода сырья при базисной и фактической влажности муки; составление сменного производственного отчёта макаронного цеха	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Расчёт плановой нормы расхода сырья при базисной и фактической влажности муки; составление сменного производственного отчёта макаронного цеха** Учет расхода муки, организация контроля на предприятии, методы определения качества муки, полуфабрикатов, готовых изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Изучение работы производственно-технологической лаборатории; составление сопроводительных документов на готовую продукцию	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Изучение работы производственно-технологической лаборатории хлебного цеха; составление сопроводительных документов на готовую продукцию** Инструкция по безопасной работе в производственно-технической лаборатории Нормативные документы, маркировка каждой единицы потребительской тары макаронных изделий. Сдача отчета по практике **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Изучение работы производственно-технологической лаборатории макаронного цеха; составление сопроводительных документов на готовую продукцию** Инструкция по безопасной работе в производственно-технической лаборатории Нормативные документы, маркировка каждой				

	единицы потребительской тары макаронных изделий. Сдача отчета по практике **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Изучение работы производственно-технологической лаборатории кондитерского цеха; составление сопроводительных документов на готовую продукцию** Инструкция по безопасной работе в производственно-технической лаборатории Нормативные документы, маркировка каждой единицы потребительской тары макаронных изделий. Сдача отчета по практике **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
Вид работы 7 Бракераж готовых изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9
	Тема **Бракераж готовых хлебных и хлебобулочных изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов** Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Бракераж готовых макаронных изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов** Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Бракераж готовых кондитерских изделий. Разработка мероприятий по устранению дефектов** Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения. Понятие санитарный и производственный брак **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Промежуточная аттестация по производственной практике в виде дифференцированного зачета					
	Итого		**108**	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие оборудования и технологическое оснащение рабочих мест основных и вспомогательных цехов предприятия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05516-0.
4. Калачёв М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.-М.: Дрофа.-2007г.-215с
5. Калачёв М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий.-М.: Дели принт, 2008г.- 198с.
6. Корячкина С.Я. Макаронные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности.-Орёл: изд-во «Труд», 2007г.-276с
7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.: ГИОРД, 2006г.-312с.
8. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления.-М.:Дели принт, 2008.-165с

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.-448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.
6. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты» и др.
7. Технологические инструкции по производству макаронных изделий.

8. Нормативная документация в области производства макаронных изделий http://docs.cntd.ru/
9. Интернет- ресурсы: https://agroserver.ru/oborudovanie-makarony/
10. http://utf.ua/makaroni/
    http://www.rp.ru/equipment/la_monferrina/
    http://bid.dp.ua/ru/

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
13. ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
14. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
15. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2017
16. ГОСТ 31750-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные Методы идентификации, М.: Стандартинформ, 2013.
17. ГОСТ Р 52000-2010 Национальный стандарт Российской Федерации Изделия макаронные. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2011.

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	выбор лабораторного оборудования в соответствии с видом проводимого контроля	**Формы:** Предоставлени е документов: отчет по практике, дневник по видам работ,
	выполнение контроля органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с нормативной документацией	
	точность снятия показаний приборов, запись результатов измерений в журналах, их обработка	

	соответствие заполнения нормативно- отчётной документации действующим требованиям	аттестационны й лист, отзыв-характеристика , презентация, дифференциро ванный зачет **Методы:** Акт проверки состояния производствен ной практики, собеседование, консультация, проверка дневника практики, отчета, экспертное наблюдение
	выводы о качестве сырья сделаны на основании результатов контроля и на основе действующих стандартов	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	соответствие санитарных требований к технологическим процессам и производственным помещениям СанПиН	
	соответствие параметров приготовления полуфабрикатов рецептуре и технологическим схемам;	
	выполнение анализа процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства в соответствии с технологическими инструкциями;	
	выполнение расчёта производственных рецептур и технологического плана производства хлебобулочных изделий, с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	соответствие выбранной массы тестовой заготовки технологическим инструкциям	
	подбор операций и режимов разделки для различных групп изделий выполнен в соответствии с технологическими инструкциями	
	расчёт производительности тупиковых и сквозных печей для различных видов хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий, выполнен в соответствии с технологическим процессом, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	подбор режимов для окончательной расстойки и выпечки тестовых заготовок выполнен в соответствии с технологическими инструкциями	
	выполнение расчёта фактического выхода хлеба в соответствии с методикой и фиксированием экономии и перерасхода муки в производственных журналах, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	выявление брака продукции, установление причин брака и выбор способов его устранения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
культурного контекста.		
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения российских духовно-нравственных ценностей	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
2. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2 Цель и планируемые результаты производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания и растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- *обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания и расширению ассортимента хлебобулочной продукции;*
- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратурно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- *Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства*

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;

- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке, а *изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной изделий разнообразного ассортимента;*
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, булочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
- *особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь*
- *правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей*
- *правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства*

1.2 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-9	Расчет производственных рецептур хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**36**	**36**
Всего		**36**	**36**

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

		Объем часов			**Коды формируемых ОК и ПК**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Расчет производственных рецептур хлеба,	**Содержание**		**36**	**36**	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 1-9
	Тема **Расчет производственных рецептур хлеба пшеничного.** Рецептура хлеба пшеничного, безопарный способ	**6**			

хлебобулочных и кондитерских изделий	приготовления. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Расчет производственных рецептур хлеба пшеничного** Рецептура хлеба пшеничного, опарный способ приготовления. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Расчет производственных рецептур хлеба ржано-пшеничного на закваске.** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Расчет производственных рецептур хлебобулочных изделий (булочных и сдобных)** Оборудование, правила обслуживания и техника безопасности, рецептура и режим приготовления **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Расчет производственных рецептур кондитерских изделий** Рецептуры на выпеченные и отделочные полуфабрикаты. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Расчет производственных рецептур кондитерских изделий** Рецептуры на готовые изделия. Взаимозаменяемость сырья **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Итого		**36**	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие оборудования и технологическое оснащение рабочих мест основных и вспомогательных цехов предприятия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05516-0.
4. Калачёв М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.-М.: Дрофа.-2007г.-215с
5. Калачёв М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий.-М.: Дели принт, 2008г.- 198с.
6. Корячкина С.Я. Макаронные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности.-Орёл: изд-во «Труд», 2007г.-276с
7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.: ГИОРД, 2006г.-312с.
8. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления.-М.:Дели принт, 2008.-165с

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.-448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.
6. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты» и др.
7. Технологические инструкции по производству макаронных изделий.
8. Нормативная документация в области производства макаронных изделий http://docs.cntd.ru/
9. Интернет- ресурсы: https://agroserver.ru/oborudovanie-makarony/
10. http://utf.ua/makaroni/
    http://www.rp.ru/equipment/la_monferrina/
    http://bid.dp.ua/ru/

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017

3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
13. ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
14. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
15. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2017
16. ГОСТ 31750-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные Методы идентификации, М.: Стандартинформ, 2013.
17. ГОСТ Р 52000-2010 Национальный стандарт Российской Федерации Изделия макаронные. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2011.

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	выбор лабораторного оборудования в соответствии с видом проводимого контроля	**Формы:** Предоставлени е документов: отчет по практике, дневник по видам работ, аттестационны й лист, отзыв-характеристика , презентация, дифференциро ванный зачет **Методы:** Акт проверки состояния производствен ной практики,
	выполнение контроля органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с нормативной документацией	
	точность снятия показаний приборов, запись результатов измерений в журналах, их обработка	
	соответствие заполнения нормативно- отчётной документации действующим требованиям	
	выводы о качестве сырья сделаны на основании результатов контроля и на основе действующих стандартов	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	соответствие санитарных требований к технологическим процессам и производственным помещениям СанПиН	
	соответствие параметров приготовления полуфабрикатов рецептуре и технологическим	
	схемам;	

	выполнение анализа процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства в соответствии с технологическими инструкциями;	собеседование, консультация, проверка дневника практики, отчета, экспертное наблюдение
	выполнение расчёта производственных рецептур и технологического плана производства хлебобулочных изделий, с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	соответствие выбранной массы тестовой заготовки технологическим инструкциям	
	подбор операций и режимов разделки для различных групп изделий выполнен в соответствии с технологическими инструкциями	
	расчёт производительности тупиковых и сквозных печей для различных видов хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий, выполнен в соответствии с технологическим процессом, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	подбор режимов для окончательной расстойки и выпечки тестовых заготовок выполнен в соответствии с технологическими инструкциями	
	выполнение расчёта фактического выхода хлеба в соответствии с методикой и фиксированием экономии и перерасхода муки в производственных журналах, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;	
	выявление брака продукции, установление причин брака и выбор способов его устранения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производствен
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	традиционные национальные и российские духовно-нравственные гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

2026 г.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, разработана с учетом требований профессиональных стандартов **«Кондитер»** и **«Пекарь»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2 ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты.

отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

уметь:

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции

химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 320часа, в том числе:

Объем образовательной нагрузки МДК03.01 Производственно-технологический контроль–78 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		72
1	теоретических занятий	20
2	лабораторных работ	12

3	практических работ	40
Консультация		2
Самостоятельная работа		4
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
итого по МДК		78

Объем образовательной нагрузки МДК03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции –122часа;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		114
1	теоретических занятий	34
2	лабораторных работ	72
3	практических работ	8
Консультация		2
Самостоятельная работа		4
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
Дифференцированный зачет		2
итого по МДК		122

По ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:

Учебная практика	108
Производственная практика	-
Консультации	-
Консультация перед экзаменом	**4**
Промежуточная аттестация по модулю *- экзамен (квалификационный)*	**8**
Всего по ПМ	**320**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельна я работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 3.1	МДК03.01 Производственно-технологический контроль	78	60	72	52	-	4			
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 3.2	МДК03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	122	100	114	80	-	4	-		
	УП02 Учебная практика	108	108						108	
	Промежуточная аттестация	8	-							
	Всего:	**320**	**268**	**186**	**132**	**-**	**8**	**-**	**108**	**-**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**320/268**
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		**78/60**
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	**Содержание**	**10 / 8**
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	**8**
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	**Содержание**	**42 / 32**
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	**1**
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	**1**
	3. Программа производственно-технологического контроля производства.	**2**
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	**2**
	5. Технологическая схема производства продукта.	**2**

	6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	**8**
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	**8**
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	**8**
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	**8**
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	**Содержание**	**20 / 16**
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	**2**
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	**8**
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	**8**

Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	**Содержание**	**8 / 4**
	1. Физико-химические методы исследования.	**2**
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	1. Определение физико-химических показателей качества	**4**
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**122/100**
Тема 1.1. Контроль качества продукции	**Содержание**	**28 / 20**
	1. Контроль качества продукции	**2**
	2. Испытательные лаборатории для предприятий	**2**
	3. Правила отбора проб	**2**
	4. Методы контроля качества	**2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**
	1. Правила отбора проб	**8**
	2. Методы контроля качества	**12**
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Содержание**	**52 / 40**
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**4**
	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	**4**
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	**4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**40**
	1. Контроль качества основного сырья	**12**

	2. Контроль качества дополнительного сырья	**12**
	3. Контроль качества полуфабрикатов	**8**
	4. Оценка качества готовых изделий	**8**
Учебная практика раздела **Виды работ** Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Приемка сырья, отбор проб для анализа и хранение Определение качества основного и дополнительного сырья (органолептически) Определение качества основного и дополнительного сырья (физико-химическим способом) Определение качества готовых изделий и полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий Определение качества готовых изделий и полуфабрикатов при производстве кондитерских изделий Определение качества готовых изделий и полуфабрикатов при производстве макаронных изделий Выполнение технологической схемы участка хранения и подготовки продуктов питания из растительного сырья с указанием контрольных точек технологических параметров на каждом участке производственного цикла		**108**
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)		**-**
Всего		**320 / 268**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства», «Технологическое оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства»; «Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», мастерской Хлебопечение; лаборатории техно-химического контроля качества сырья и готовой продукции

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем подготовки различного сырья к производству,
- образцы сырья;
- модели оборудования, применяемого для подготовки сырья к производству.
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526

22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок "Трапеция"

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкаф сушильный СЭШ-3М с комплектом бюксов с крышкой;
- эксикатор;
- влагомер ПИВИ-1;
- весы электронные;
- весы торговые;
- сита;
- рефрактометр;
- рассев лабораторный;
- измеритель белизны муки СКИБМ;
- измеритель деформации клейковины ИДК 3М;
- водяная баня;
- стеллаж 4-х уровневый 1000;
- стол с моечной ванной 1200;
- формы для выпечки;
- дистиллятор;
- лабораторная мельница;
- печь муфельная;
- рассев лабораторный;
- установка титровальная;
- шкаф вытяжной демонстрационный;
- шкаф для хранения химических реактивов;
- штатив лабораторный для бюреток;
- комплект ареометров;
- магнит подковообразный постоянный;
- плитка лабораторная;
- термометры;
- тигель низкий;
- объёмометр хлеба;
- набор первой медицинской помощи;
  - титровальные установки;
  - набор ареометров;
  - реактивы;

- доска разделочная;
- пипетки;
- цилиндры мерные;
- шпатели;
- фарфоровые ступки с пестом;
- скалки деревянные для теста;
- ножи;
- тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки);
- стеклянные палочки;
- колбы конические;
- колбы мерные;
- стаканы стеклянные;
- мензурки;
- оргстекло покрывное;
- нормативно техническая документация;
- справочная литература.

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491883

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491884

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198509 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1406643– Режим доступа: по подписке.

3.2.1. Дополнительные источники

1. Соболев Э.М.Технология натуральных и специальных вин.-Майкоп : Адыгея, 2004.- 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.
3. Практическое руководство по использованию сиситем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. -ДеЛи принт, 2005.-116 с.
5. Полыганина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
2. ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2 Цель и планируемые результаты учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- эксплуатации, обслуживания приборов и оборудования технологической лаборатории;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья и готовых изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды приборов и оборудования технологической лаборатории;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов приборов и оборудования технологической лаборатории
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.

		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Правила техники безопасности в производственной лаборатории пищевого предприятия. Проверка работы лабораторного оборудования. Подготовка инвентаря и химической посуды. Изготовление реактивов.	**6**	**6**
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Контроль качества сырья	**24**	**24**
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Контроль качества полуфабрикатов	**12**	**12**
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Контроль качества готовых хлебобулочных изделий	**24**	**24**
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Контроль качества готовых кондитерских изделий	**24**	**24**
ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9	Правила приемки и методы определения качества макаронных изделий	**18**	**18**
Всего		**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

		Объем часов		**Коды**
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**	***Из них в форме практической подготовки***	**формируемых ОК и ПК**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Вид работы 1 Правила техники безопасности в производственной лаборатории пищевого предприятия. Проверка работы лабораторного оборудования. Подготовка инвентаря и химической посуды. Изготовление реактивов.	**Содержание**	**6**	**6**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Правила техники безопасности в производственной лаборатории пищевого предприятия. Проверка работы лабораторного оборудования. Подготовка инвентаря и химической посуды. Изготовление реактивов.** **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**		
Вид работы 2 Контроль качества сырья	**Содержание**	**24**	**24**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Приемка сырья, отбор проб для анализа** Виды основного, дополнительного сырья, взаимозаменяемость сырья, движение сырья (заполнение журналов)	**6**		

	Задание на дом: внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Определение качества основного сырья (органолептически)** ГОСТ на сырье, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества дополнительного сырья (органолептически)** ГОСТ на сырье, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Определение качества основного и дополнительного сырья (физико-химическим способом) Определение титруемой кислотности, влажности, определение плотности раствора, определение сухих веществ занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Контроль качества полуфабрикатов	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Определение качества полуфабрикатов (опары, закваски, теста) органолептически** Отбор пробы, определение температуры, определение готовности, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества полуфабрикатов (опары, закваски, теста) физико-химическим способом** Определение титруемой кислотности, влажности, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Контроль качества готовых хлебобулочных изделий	**Содержание**		**24**	**24**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Определение качества готовых изделий органолептически, отбор проб** ГОСТ на готовые изделия, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества готовых хлебобулочных и сдобных изделий (физико-химическим способом)** Определение влажности, кислотности, пористости, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества бараночных изделий** Отбор проб и органолептическая оценка, кислотность, влажность, набухаемость, занесение	**6**			

	результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Определение качества сухарных изделий** Отбор проб и органолептическая оценка, набухаемость, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5 Контроль качества готовых кондитерских изделий	**Содержание**		**24**	**24**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Отбор проб и подготовка продукта к анализу** ГОСТ, определение органолептических показателей, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества мучных кондитерских изделий** ГОСТ, определение органолептических показателей, определение содержания влаги и сухих, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества мучных кондитерских изделий** ГОСТ, определение кислотности, щелочности, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Определение качества сахаристых кондитерских изделий** ГОСТ, определение органолептических показателей, определение содержания влаги и сухих, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Правила приемки и методы определения качества макаронных изделий	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 3.1, 3.2 ОК 1-9
	Тема **Отбор проб и подготовка продукта к анализу** ГОСТ, характеристики, требования к сырью, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в рабочую тетрадь	**6**			
	Тема **Методы контроля качества** Органолептические показатели, определение состояния изделий после варки, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в рабочую тетрадь	**6**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов - ; мастерских Хлебопечение; лаборатории Технохимического контроля.

Технические средства обучения: -

Оборудование рабочих мест мастерской «Хлебопечение»

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок “Трапеция”

Оборудование рабочих мест лаборатории Технохимического контроля.

1. влагомер ПИВИ-1
2. комплекты для лабораторных работ;
3. овоскоп
4. баня водяная двухместная LT-2
5. демонстрационный материал (кодоскоп, слайды и т.д.)
6. шкаф вытяжной демонстрационный
7. плита настольная 2-комфорочная
8. стерилизатор ГП-40
9. штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток
10. анализатор влажности Sartorius MA-150
11. весы HL-100 100/0,01г (3 кл. ГОСТ 29329
12. измеритель белизны муки СКИБ-М
13. измеритель деформации клейковины ИДК-3М
14. объемометр хлеба

15. рефрактометр ИРФ-454 Б2М
16. рефрактометр УРЛ-1
17. шкаф сушильный СЭШ-3М
18. стол для весов (гранит) 900 СВГ (600*400
19. стол приборный большой без полки с ящиками и розетками 1500*850*850
20. установка титровальная 1200*643*1830
21. эксикатор 2-250 мм
22. набор ареометров
23. гигрометр психрометр. ВИТ
24. магнит постоянный подковообразный
25. сито металлотканое СЛМ-200 №0,56
26. штатив для пипеток ПЭ-2910
27. муфельная печь

Посуда:

Воронка лабораторная, колба коническая, колба мерная, мензурки, линейка, спринцовки, стаканы со шкалой, стакан фарфоровый, формы для хлеба, шпатель аптечный, гистологический, чаша для выпаривания, бутыль Вульфа 2,5л, цилиндр с носиком, поднос для хим.посуды и реактивов

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05516-0.
4. Калачёв М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.-М.: Дрофа.-2007г.-215с
5. Калачёв М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий.-М.: Дели принт, 2008г.- 198с.
6. Корячкина С.Я. Макаронные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности.-Орёл: изд-во «Труд», 2007г.-276с
7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.-СПб.: ГИОРД, 2006г.-312с.
8. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления.-М.:Дели принт, 2008.-165с

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.—(Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.
6. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Хлебопродукты» и др.
7. Технологические инструкции по производству макаронных изделий.
8. Нормативная документация в области производства макаронных изделий http://docs.cntd.ru/
9. Интернет- ресурсы: https://agroserver.ru/oborudovanie-makarony/
10. http://utf.ua/makaroni/
http://www.rp.ru/equipment/la_monferrina/
http://bid.dp.ua/ru/

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
13. ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
14. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014
15. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2017
16. ГОСТ 31750-2012 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные Методы идентификации, М.: Стандартинформ, 2013.
17. ГОСТ Р 52000-2010 Национальный стандарт Российской Федерации Изделия макаронные. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2011.

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Формы:** Отчет по практике, презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	Проведение физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
	Проведение спектральных анализов состава и	

	параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде сырья выбрано в соответствии с видом сырья и правилами его хранения

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
контекста.		
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с российскими духовно-нравственными ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения российских духовно-нравственных ценностей	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
2. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
5. ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК	Умения	Знания
ПК 4.1	У 4.1.01 рассчитывать выход готово продукции в ассортименте; рассчитыват экономические показатели структурног подразделения	З 4.1.01.принципы и формы организаци производственного процесса; методик расчета выхода готовой продукции структура издержек производства и пут снижения затрат; методики расчет экономических показателей
ПК 4.2	У 4.2.01планировать работы исполнителя в соответствии с их должностным инструкциями; оформлять и проверят планы работ по установленной форме	З 4.2.01 принципы планирования рабо исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качеств работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3	У 4.3.01 применять методики контрол качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикато и готовой продукции при производств продуктов питания из растительног сырья; рассчитывать потребност производства в сырье, вспомогательных упаковочных материалах и таре; проводит инструктаж и обучение персонала н рабочих местах; организовыват бесперебойную ритмичную работу н производственном объекте; обеспечиват безопасные условия труда на производстве	З 4.3.01 принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудовог коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей графиков работы и табеля учет рабочего времени
ПК 4.4	У 4.4. 01 использовать различные методы контроля работы трудового коллектива осуществлять анализ и оценивать работ трудового коллектива по результата сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимат	З 4.4. 01 способы и показатели оценк результатов работы трудовог коллектива

	управленческие решения по повышению результативности работы трудовог коллектива	
ПК 4.5	У 4.5. 01 оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции п товарному оформлению и хранени продукции; проверять правильност оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расход сырья, материалов и тары; вести учет брак и анализ причин образования дефекто продукции; определять потребности рабочей силе; вести учет рабочего времени	З 4.5. 01 учет и отчетность производстве продуктов питания и растительного сырья; основы производственного учета; материальны баланс сырья, вспомогательных упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки п технологическим операциям

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы профессионального модуля	172
в т.ч. в форме практической подготовки	132
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	60
Самостоятельная работа	4
Производственная практика	72

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Объём учебной дисциплины и виды профессионального модуля

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**172**
Из них в форме практической подготовки	**132**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**80**
в том числе:	
теоретические занятия	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	6
консультации перед экзаменом	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Производственная практика	66
Дифференцированный зачет по практике	**2**
Дифференцированный зачет по МДК 04.01	**2**
Промежуточная аттестация в форме **экзамен квалификационный**	**8**

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК,ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения		**88/60**		
Тема 1. Расчет и планирование производственного процесса организации	**Содержание учебного материала**	10/6	ПК 4.1	У4.1.01 З 4.1.01
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Производственная структура предприятия. Задание на дом. Составить схему производственной структуры предприятия общественного питания.	2		
	Практические занятия			
	1. Практическая работа № 1. Анализ материально-технической базы организации: расчет стоимостных оценок основных фондов предприятия; расчет амортизации различными способами. Задание на дом. Решение задач.	2		
	2. Практическая работа №2. Анализ материально-технической базы организации: расчет показателей эффективности использования основных фондов (фондоотдача, фондоемкость, расчет показателей движения основных средств Задание на дом. Решение на дом.	2		
	3. Практическая работа №3. Оборотный капитал предприятия , расчет нормирования оборотного капитала. Задание на дом. Решение задач.	2		
	Самостоятельная работа			
	1. Факторы влияния на внешнюю и внутреннюю среду предприятия общественного питания.	2		
Тема 2. Расчет и планирование	**Содержание учебного материала**	8/6	ПК 4.1.	У4.1.01 З 4.1.01
	1. Сущность и задачи планирования. Принятие себестоимости.	2		

хозяйственной деятельности		Методы учета затрат и калькулирования фактической себестоимости продукции. Определение цены и стоимости товара. Методы ценообразования. Понятие прибыли и рентабельности продукции. Задание на дом. Перечислить пути снижения себестоимости на предприятиях по производству хлебобулочных и кондитерских изделий			
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие № 4.** Расчет прибыли и рентабельности предприятия. Задание на дом. Решение задач.	2		
	2.	**Практическое занятие №5.** Классификация затрат на производство и расчет себестоимости выпускаемой продукции. Задание на дом. Решение задач.	2		
	3.	**Практическая работа № 6**. Расчет цен на выпускаемую продукцию. Задание на дом. Решение задач.	2		
Тема 3. Расчет и планирование производственных показателей работы структурных подразделений	**Содержание учебного материала**		**8/6**	ПК 4.1. ПК 4.2.	У4.1.01 З 4.1.01 У4.2.01 З4.2.01
	1.	Производственная программа на предприятиях хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий. Виды производственного потока. Экономическая эффективность. Точка безубыточности. Задание на дом. Определить этапы и параметры производственного конкретного предприятия пот производству хлебобулочных изделий.	2		
	Практические занятия		2		
	1.	**Практическое занятие № 7.** Расчет показателей технологического цикла. Коэффициент загрузки ведущих машин, производственное задание рабочего места, определение ритма рабочего места. Задание на дом. Решение задач.	2		
	2.	**Практическое занятие № 8.** Расчет показателей производственного цикла. Задание на дом. Решение задач.	2		

	3.	**Практическое занятие № 9.** Расчет запаса сырья на предприятиях по производству хлебобулочных изделий. Задание на дом. Решение задач.			
Тема 4. Расчет и планирование производственной мощности структурного подразделения	**Содержание учебного материала**		10/6	ПК 4.1	У4.1.01 З 4.1.01
	1.	Производственная мощность предприятия. Факторы влияющие на производственную мощностью. Методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на выход продукции. Определение выхода хлеба. Задание на дом. Записать особенности расчета производственной мощности макаронного производства.	2		
	Практические занятия		2		
	1.	**Практическое занятие № 10.** Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации. Расчет среднегодовой производственной мощности, расчет максимального возможного фонда рабочего времени, расчет номинального фонда рабочего времени, расчет эффективного фонда рабочего времени, коэффициент загрузки оборудования. Задание на дом. Решение задач.	2		
	2.	**Практическое занятие № 11.** Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации. Расчет производственной мощности ведущего производства, расчет годового фонда времени работы оборудования, расчет среднегодовой мощности. Задание на дом. Решение на дом.	2		
	3.	**Практическая работа № 12.** Расчет запаса сырья на предприятиях по производству хлебобулочных изделий. Задание на дом. Решение задач.	2		
	Самостоятельная работа				
	1.	Составить схему: «Факторы, способствующие повышению эффективности управления запасами»	2		
Тема 5. Основы управления структурным подразделением	**Содержание учебного материала**		8/6	ПК 4.3.	У4.3.01 З4.3.01
	1.	Управленческий цикл. Этапы и методы принятия управленческих решений. Руководство. Власть. Стиль управления. Задание на дом. Описать влияние типа темперамента на стиль	2		

		управления.			
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие № 13.** Моделирование производственных ситуаций в управлении персоналом. Задание на дом. Решение ситуационных задач.	2		
	2.	**Практическая работы № 14.** Решение ситуационных задач. Определение стиля управления. Задание на дом. Заполнить сравнительную таблицу по стилям управления..	2		
	3.	**Практическая работа № 15.** Моделирование ситуаций по принятию решений. Методы прогнозирования. Задание на дом. Перечислить варианты взаимодействия руководителя и коллектива при разработке управленческих решений и их последствий.	2		
Тема 6. Контроль за деятельностью структурного подразделения	**Содержание учебного материала**		8/6	ПК 4.4.	У4.4.01 З4.4.01
	1.	Управленческий контроль. Сущность контроля. Функции контроля. Виды контроля. Этапы проведения контроля. Назначения аудита. Виды аудита. Задание на дом. Описать назначение и примеры применения методы «Управленческая пятерня»	2		
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие № 16.** Решение ситуационных задач «Контроль». Задание на дом. Решение ситуационных задач.	2		
	2.	**Практическое занятие № 17.** Решение аналитических задач. Определение подлежит ли предприятие обязательному аудиту за отчетный год. Задание на дом. Решение задач.	2		
	3.	**Практическое занятие № 18.** Решение ситуационных задач «Аудит». Задание на дом. Решении задач.	2		
Тема 7. Анализ процесса и	**Содержание учебного материала**		10/8	ПК 4.2	У4.2.01 З4.02.01
		Анализ финансово-хозяйственной деятельности. Анализ	2		

результатов работы структурного подразделения		объёма производства. Анализ трудовых ресурсов. Анализ использования основных производственных фондов. Анализ ассортимента. Анализ себестоимости. Анализ прибыли и рентабельности. Задание на дом. Составить схему «Резервы повышения эффективности использования основных средств.			
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие № 19.** Провести анализ структуры ассортимента хлебобулочных изделий. Задание на дом. Решение задач.	2		
	2.	**Практическое занятие № 20.** Анализ эффективности ОС. Задание на дом. Решение задач.	2		
	3.	**Практическое занятие № 21.** Расчёт показателей движения рабочей силы. Задание на дом. Решение задач.	2		
	4.	**Практическое занятие № 22.** Расчет прибыли и рентабельности. Задание на дом. Решение задач.			
Тема 8. Ведение учетной документации структурного подразделения	**Содержание учебного материала**		10/8	ПК 4.5.	У4.5.01 З4.5.01
	1.	Инвентаризация. Технология процесса инвентаризации. Требования к оформлению документации. Проведение инвентаризации. Бланки строгой отчётности Задание на дом. Перечислить ошибки и их последствия при проведении инвентаризации.	2		
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие 23.** Оформление документов по проведению ревизии. Задание на дом. Поэтапная подготовка к инвентаризации**.**	2		
	2.	**Практическое занятие № 24.** Оформление документов по проведению инвентаризации. Задание на дом. Решение практических задач**.**	2		
	3.	**Практическое занятие № 25.** Ведомость учёта движения готовых изделий в цехах	2		

		Задание на дом. Решение задач.			
	4.	**Практическое занятие № 26.** Оформление документов по проведению инвентаризации Задание на дом. Решение задач	2		
Тема 9. Организация труда и управление персоналом	**Содержание учебного материала**		12/8	ПК 4.4. ПК 4.3	У 4.4.01 З4.4.01 У4.3.01 З4.3.01
	1.	Трудовые ресурсы. Методы учета использования рабочего времени. Задание на дом. Зарисовать схему коммуникацией с указанием барьера	2		
	2.	Коммуникативность и ее виды. Конфликты и стрессы. Управление мотивацией Задание на дом. Перечислить и описать методы оценки конфликтов.	2		
	Практические занятия				
	1.	**Практическое занятие № 27.** Решение ситуационных задач. Создание благоприятной психологической обстановки в коллективе. Задание на дом. Решение ситуационных задач.	2		
	2.	**Практическое занятие № 28.** Расчет показателей потребности в персонале. Задание на дом. Решение на дом.	2		
	3.	**Практическое занятие № 29.** Расчет и учет рабочего времени. Оформление табеля учета рабочего времени. Задание на дом. Решение задач.	2		
	4.	**Практическое занятие № 30.** Решение ситуационных задач. Методы управления конфликтами. Задание на дом. Решение ситуаций.	2		
Производственная практика по модулю			66		
Виды работ: – знакомство со структурой предприятия, определение характера взаимодействия с между смежными подразделениями, изучение функциональных обязанностей руководителей и работников предприятия; – анализ экономических показателей предприятия по выработке хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;					

– анализ производственных показателей предприятия по выработки хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; – расчет основных производственных показателей работы предприятия; – расчет потребности в сырье и материально- технических ресурсах; – расчет выхода продукции; – участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения; – анализ организации технологического процесса производства; – ведение документации установленного образца в соответствии с заданными условиями; – изучение унифицированных форм отраслевой документации и порядка движения документов на предприятии; – ведение табеля учета рабочего времени; – ведение документации по движению сырья и материальных ценностей, готовой продукции; – заполнение производственных и лабораторных журналов; -определение круга своих профессиональных интересов.			
Консультация по практике	4		
Консультация по МДК 04.01	2		
Дифференцированный зачет МДК 04.01	2		
Дифференцированный зачет по практике	2		
Консультация перед экзаменом	4		
Промежуточная аттестация (Эк)	8		
Всего	**172**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности
4.2 Информационное обеспечение реализации программы
Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1 Основные электронные издания
Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520085

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
принципы делового общения в коллективе.	- обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; - обучающийся демонстрирует понимание материала, может обосновать свой суждения, применить знания на практике; - обучающийся излагает материал последовательно и правильно	Письменный/устный опрос; контрольные и тестовые работы; экспертное наблюдение на практических занятиях. Дифференцированный зачет.
принципы организации производственной системы		
Показатели деятельности подразделения		
показатели и методы управления структурным подразделением		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
рационально организовывать рабочие места	- рационально организовывает рабочие места.	Оценка результатов выполнения, защиты практических работ. Дифференцированный зачет.
участвовать в расстановке кадров, обеспечивать их предметами и средствами труда;	- участвует в расстановке кадров, обеспечивать их предметами и средствами тр.	Оценка результатов практической работы, ролевой игры. Дифференцированный зачет.

использовать подходы, методы при планировании работы подразделения предприятия по развитию производства	- использует подходы, методы при планировании работы подразделения предприятия по развитию производства	Оценка результатов практической работы, ролевой игры. Дифференцированный зачет.
мотивировать работников на решение производственных задач;	- мотивирует работников на решение производственных задач.	Оценка результатов практической работы, ролевой игры. Дифференцированный зачет.
принимать и реализовывать управленческие решения	- принимает и реализует управленческие решения.	Оценка результатов практической работы, ролевой игры. Дифференцированный зачет.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ, 4 РАЗРЯД)

2026г.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности
19.02.11 Технология продукции питания из растительного сырья, разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н**,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 5.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
2. ПК 5.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
3. ПК 5.3 Формовка хлебобулочных изделий
4. ПК 5.4 Выпечка хлебобулочных изделий
5. ПК 5.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 5.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 5.4	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 5.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

	развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 5	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

иметь практический опыт:

–Разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции

–Составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

–Заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

–Замешивания и формовки теста вручную

–Замешивания и формовки теста на специальном оборудовании

–Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям

уметь:

–Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

–Применять приемы смешанной закваски

–Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

–Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

–Применять различные способы замесов

–Определять дефекты теста

–Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе

–Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий

–Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

–Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

–Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

–Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу

–Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства

–Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию

–Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

знать:

–Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

–Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

–Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных

десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

–Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

–Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

–Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

–Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

–Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 502 часов, в том числе:

Объем образовательной нагрузки МДК 05.01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий – 34 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	30
1 теоретических занятий	20
2 лабораторных работ	-
3 практических работ	10
Консультация	2
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (комплексный)
итого по МДК	34
Из них в форме практической подготовки:	30

Объем образовательной нагрузки МДК 05.02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий – 38 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	34
1 теоретических занятий	16
2 лабораторных работ	-
3 практических работ	18
Консультация	2
Самостоятельная работа	2
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (комплексный)
итого по МДК	38
Из них в форме практической подготовки:	34

Объем образовательной нагрузки МДК 05.03 Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий – 116 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	112
1 теоретических занятий	18
2 лабораторных работ	86
3 практических работ	8
Консультация	2
Самостоятельная работа	2

Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (комплексный)
итого по МДК	116
Из них в форме практической подготовки:	110

Объем образовательной нагрузки МДК 05.04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий – 50 часов;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		44
1	теоретических занятий	20
2	лабораторных работ	-
3	практических работ	24
Консультация		2
Самостоятельная работа		2
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет (комплексный, 2)
итого по МДК		50
Из них в форме практической подготовки:		40

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь, 4 разряд)

МДК 05.01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	**34**
МДК 05.02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	**38**
МДК 05.03 Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий	**116**
МДК 05.04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	**50**
Учебная практика, из них:	**144**
Консультации	8
Дифференцированный зачет	2
Производственная практика, из них:	**108**
Консультации	6
Дифференцированный зачет	2
Консультация перед экзаменом	**4**
Промежуточная аттестация по модулю - *экзамен (квалификационный)*	**8**
Всего по ПМ	**502**

1.4 Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего Пекарь, 4 разряд

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.		Объем профессионального модуля, час.						
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Консультации (в том числе перед экзаменом)
				Обучение по МДК			Практики			
				Всего	В том числе					
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*		Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	34	30	30	10	-	-	-	2	2
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	38	34	34	18	-	-	-	2	2
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.03 Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий	116	110	112	94	-	-	-	2	2
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	50	40	44	24	-	-	-	2	2
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	Учебная практика	144	144	-	-	-	134	-	-	8
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	Производственная практика	108	108	-	-	-	100		-	6
	Консультация перед экзаменом	4	-	-	-	-	-	-	-	4
	Промежуточная аттестация в форме экзамена(квалификационного)	8	-	-	--	-	-	-	-	-

	Всего:	**502**	-	-	-	-	-	-	-	-

2.2 Структура профессионального модуля (заочная форма обучения)

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.		Объем профессионального модуля, час.						
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Консультации (в том числе перед экзаменом) *заполняется при наличии в учебном плане
				Обучение по МДК			Практики			
				Всего	В том числе					
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*		Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	34	30	10	4				62	
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	38	34	8	4				40	
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.03 Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий	116	110	46	40				134	
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	МДК 05.04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	50	40							
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	Учебная практика	144	144	-	-	-	134	-	-	8
ПК 1.1 – 1.5 ОК 1-5	Производственная практика	108	108	-	-	-	100		-	6
	Консультация перед экзаменом	4	-	-	-	-	-	-	-	4
	Промежуточная аттестация в форме экзамена(квалификационного)	8	-	-	--	-	-	-	-	-

	Всего:	**502**	-	-	-	-	234	-	-	-

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		Коды формируемых ОК и ПК
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК 05. 01. «Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий»				
Тема 1. Ингредиенты и их функции	**Содержание**	10	-	
	1 **Лекция: Пшеничная мука и ржаная мука** Сорта пшеницы. Сбор урожая пшеницы. Строение зерна пшеницы, оболочка, зародыш, эндосперм. Помол муки, естественное созревании пшеничной муки. Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Цельнозерновая мука. Хранение муки. Роль пшеничной муки в выпеченных изделиях. Другие разновидности пшеницы. Подготовка к производству. Сорта ржи. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Образование структуры теста: параметры замеса. Подготовка к производству. **Домашнее задание:** составить таблицу органолептические показатели различных сортов пшеничной муки	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2 **Лекция: Вода, соль и разрыхлители** Вода. Химическая природа воды. Физические изменения воды, химический состав воды, обработка воды: фильтрование, умягчение, обеззараживание. Роль воды при производстве выпеченных изделий. Соль. Роль соли в питании, ресурсы и добыча, морская соль. Формы и сорта. Хранение соли. Функции соли в выпеченных изделиях. Подготовка к производству. Способы разрыхления. Виды и типы дрожжей. Требуемые условия к хранению, разведению и использованию. Пересчет свежих дрожжей на сухие. Химические разрыхлители. Подготовка к производству. **Домашнее задание:** составить схему подготовки для воды.	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	3 **Лекция: Молочные продукты, сахар.** Молоко, продукты из молока. Сливки, сметана, сгущенные консервы, пахта, творог, сыр, сухое молоко. Роль молочных продуктов в выпеченных изделиях. Подготовка к производству. Сахар (сахароза). Производство сахара, белый сахар, хранение сахара. Глюкозные сиропы: патока, глюкозный эквивалент. Мед, свойства меда. Роль сахаров в дрожжевых	2		ПК 1-5 ОК 1-5

		изделиях, при производстве кексов, при производстве печенья и крекеров. Подготовка к производству. **Домашнее задание:** составить сравнительную таблицу молочных продуктов			
	4	**Лекция: Жиры и масла** Физические характеристики жиров, используемых для выпечки продуктов. Виды жиров и масел. Животные жиры, растительные масла. Основные функции жиров в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях. Дополнительные функции. Хранение жиров. Подготовка к производству. **Домашнее задание:** составить памятку для рабочих по подготовке маргарина к пуску в производство	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Лекция: Яичные продукты и вкусо-ароматические вещества** Строение яйца. Изменение яиц при хранении. Состав яйца, требования к качеству яиц. Микробиология яиц, пастеризация, яичные продукты промышленной переработка, роль яичных продуктов в выпеченных изделиях. Подготовка к производству. Ароматические ингредиенты, искусственные ароматизаторы, пряности. Подготовка к производству. **Домашнее задание:** составить схему подготовки яиц к пуску в производство	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы		2	2	
	1	**Практическая рабата № 1:** Органолептическая оценка показателей качества основного и дополнительного сырья **Домашнее задание:** написать план, по органолептической оценке, пшеничной муки	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 2. Виды технологического оборудования и инвентарь, используемый в пекарне	**Содержание**				
	1	**Лекция: Оборудование применяемые на хлебопекарных предприятиях.** Оборудование для подготовки основного и дополнительного сырья, тестомесильные машины, оборудование для растойки и выпечки. **Домашнее задание:** составить сравнительную таблицу с характеристиками нескольких машин.	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Инвентарь применяемый в пекарне** Виды инвентаря. Назначение инвентаря. Правила безопасного обслуживания инвентаря. **Домашнее задание:** составить таблицу инвентаря, используемого в пекарне	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				

	1	**Практическая работа № 2: Изучение характеристик и условий эксплуатации тестомесильной машины на примере оборудования мастерской: Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф** **Домашнее задание:** начертить эскиз тестомесильной машины Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа № 3: Изучение характеристик и условий эксплуатации планетарного миксера на примере оборудования мастерской: Bear Varimixer TEDDY 5L** **Домашнее задание:** начертить эскиз планетарного миксера Bear Varimixer TEDDY 5L	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Практическая работа № 4: Изучение характеристик и условий эксплуатации расстоечного шкафа и хлебопекарных печей на примере оборудования мастерской: Печь конвекционная XEBC-05EU-E1R, Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C, Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C** **Домашнее задание:** составить инструкцию по вводу программы для выпечки в печи XEBC-05EU-E1R	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Практическая работа № 5: Изучение характеристик и условий эксплуатации тестораскаточной машины на примере оборудования мастерской: Rollmatic (Италия), R55/10/педаль** **Домашнее задание:** начертить эскиз тестомесильной машины Rollmatic (Италия).	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 3. Документы, регулирующие деятельность предприятий питания	**Содержание**				
	1	**Лекция: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации в пищевой отросли** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов **Домашнее задание:** составить таблицу нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 4. Охрана труда и техника безопасности	**Содержание**				
	1	**Лекция: Охрана труда и техника безопасности** Инструкции по охране труда, производственной санитарии противопожарной безопасности **Домашнее задание:** перечислить правила	2		ПК 1-5 ОК 1-5

	2	**Лекция: Организация рабочего места** Действия при подготовке рабочего места, правила охраны труда и техники безопасности во время работы, действия при окончании работы. Действия рабочего в аварийных ситуациях. **Домашнее задание:** сделать памятку с правилами, перед подготовкой рабочего места, во время работы, и после окончания работы	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.01			2		
Самостоятельные работы					
Самостоятельная работа №1: составить презентацию на тему: безопасная работа на рабочем месте			2		ПК 1-5 ОК 1-5
МДК 05. 02. «Составление рецептуры хлебобулочных изделий»					
Тема 1. Ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**				
	1	**Лекция: Ассортимент и характеристика хлебобулочных и кондитерских изделий** Классификация хлебобулочных и кондитерских изделий. Характеристики. Вкусовые свойства. Особенности приготовления. **Домашнее задание:**	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 2. Понятие «Выход хлеба»	**Содержание**				
	1	**Лекция: Понятие «Выход хлеба»** Выход хлеба. Технологические потери. Формулы для расчета веса тестовой заготовки. Факторы, влияющие на выход **Домашнее задание:** составить памятку по технологическим потерям	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа № 6: Расчет выхода хлеба** Решение задач на выход хлеба, на расчет массы тестовой заготовки. **Домашнее задание:** решить задачу	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа № 6: Расчет выхода хлеба (продолжение)** Решение задач на выход хлеба, на расчет массы тестовой заготовки. **Домашнее задание:** решить задачу	2	1	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 3. Виды полуфабрикатов	**Содержание**				
	1	**Лекция: Виды полуфабрикатов для производства хлеба, хлебобулочных изделий и кондитерских мучных изделий** Дрожжевое не сдобное тесто, дрожжевое сдобное. Песочное, заварное, бисквитное, сахарное, затяжное, жидкое тесто. Слоенное тесто. Характеристики теста. Сырье необходимо для замеса. **Домашнее задание:** составить таблицу видов полуфабрикатов	2		ПК 1-5 ОК 1-5

	2	**Лекция: Изделия, вырабатываемые из разных видов полуфабриката** Хлеб, хлебобулочные изделия, эклеры, печенья, бисквиты	2		ПК 1-5 ОК 1-5

		Домашнее задание: составить таблицу «изделие-полуфабрикат»			
	3	**Лекция: Виды начинок и отделочных полуфабрикатов** Термостабильные начинки, повидло, кондитерская крошка, яичная смазка **Домашнее задание:** составить таблицу «изделие-полуфабрикат»	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 4. Калькуляция на хлеб и хлебобулочные изделия	**Содержание**				
	1	**Лекция: Калькуляция на хлебобулочные изделия** Методика расчета себестоимости изделия **Домашнее задание:** выучить формулы	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа № 7: Расчет себестоимости на хлебобулочное изделие** **Домашнее задание:** рассчитать себестоимость	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа № 7: Расчет себестоимости на хлебобулочное изделие (продолжение)** **Домашнее задание:** рассчитать себестоимость	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 5. Составление рецептур	**Содержание**				
	1	**Лекция: Расчет температуры теста** Факторы, влияющие на температуру теста. Формулы для расчета температуры теста. **Домашнее задание:** выучить формулы для расчета температуры теста	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Составление рецептуры** Количество используемого сырья для различных целей. Составление рецептуры на хлеб и хлебобулочные изделия. **Домашнее задание:** составить таблицу количественное использования различных ингредиентов	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №8: Расчет температуры теста Домашнее задание:** решить задачу на расчёт температуры теста	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа №9: Составление простых рецептур** **Домашнее задание:** составить рецептуру	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Практическая работа №9: Составление простых рецептур (продолжение)** **Домашнее задание:** составить рецептуру	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

	4	**Практическая работа №10: Составление многофазных рецептур** **Домашнее задание:** составить рецептуру	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Практическая работа №10: Составление многофазных рецептур (продолжение)**	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

		Домашнее задание: составить рецептуру			
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.02			17		
Самостоятельные работы					
Самостоятельная работа №2: исследовать влияние кукурузной муки на готовое изделие. Составить отчет об испытаниях			2		ПК 1-5 ОК 1-5
МДК 05. 03. «Замес, формовка и выпечка хлебобулочных изделий»					
Тема 1. Технологические операции при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**		14	-	
	1	**Лекция: Виды и типы опар** Опары и особенности приготовления различных видов опар: пулиш, спелое тесто, крепкая опара бига, жидкая опара, густая опара **Домашнее задание:** составить сравнительную таблицу различных опар	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Закваска** Выращивание закваски для хлеба. Технологичен особенности и принципы выращивания и размножения **Домашнее задание:** вырастить закваску	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лекция: Замес теста и брожение. Обминка, и деление теста** Задачи замеса теста. Физические и коллоидные процессы, происходящие во время замеса теста. Контроль температуры теста и энергопередачи. Факторы, влияющие на продолжительность замеса теста. Факторы влияющие на продолжительность брожения. Оптимальные условия для брожения теста. Стадии брожения. Различные виды замесов теста. Назначение обминки. Количество обминок для разных видов теста. Задачи деления теста, инвентарь и оборудование, которое используется для деления теста. **Домашнее задание:** составить сравнительную таблицу различных видов замеса теста	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Лекция: Округление тестовых заготовок и предварительная расстойка** Назначение процесса округления тестовых заготовок. Предварительная расстойка, параметры, назначение. **Домашнее задание:** составить таблицу с параметрами окончательной расстойки для различных хлебобулочных изделий	2		ПК 1-5 ОК 1-5

	5	**Лекция: Формование, окончательная расстойка, надрезка тестовых заготовок, отделка до выпечки** Назначение операций формования, окончательной расстойки, надрезки тестовых заготовок, отделки до выпечки. Виды формования. Параметры окончательной расстойки. Значения и функции надрезки тестовой	2		ПК 1-5 ОК 1-5

		заготовки. Виды полуфабрикатов для отделки тестовой заготовки перед выпечкой. **Домашнее задание:** найти различные варианты надрезки тестовых заготовок			
	6	**Лекция: Выпечка и охлаждение. Отделка после выпечки** Воздействие температуры при выпечке хлеба. Потеря влаги в выпеченном хлебе. Чествения хлеба. Полуфабрикаты ля отделки хлеба и хлебобулочных изделий после выпечки. **Домашнее задание:** рассчитать массу тестовой заготовки с учетом упека	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	7	**Лекция: Дефекты готовых изделий** Дефекты изделий на различных стадиях производства. На стадии подготовки сырья, на стадии замеса теста, на стадии брожения теста, на стадии окончательной расстойки, выпечки. **Домашнее задание:** составить таблицу с видами и причинами брака	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №11: Изучение дефектов различных хлебобулочных изделий** **Домашнее задание:** найти фотографии различных дефектов хлеба	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа №11: Изучение дефектов различных хлебобулочных изделий (продолжение)** **Домашнее задание:** найти фотографии различных дефектов хлеба	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 2. Виды обработки и приготовление начинок для различных изделий	**Содержание**				
	1	**Лекция: Виды обработки сырья. Жарка как способ выпечки** Механические способы обработки: резка, шинкование. Тепловые способы обработки: нагрев (жарка, варка, варка на пару, припускание), охлаждение (заморозка, шоковая заморозка). **Домашнее задание:** составить способов обработки продуктов	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Содержание				

Тема 3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	1	**Лекция: Технологии изготовления различных мучных кондитерских изделий** Технология приготовления: песочного теста, бисквитного теста, заварного теста Особенности выпечки различных мучных кондитерских изделий. Дефекты готовых изделий **Домашнее задание:** составить схему для производства печенья	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №12: Изучение дефектов различных кондитерских изделий** **Домашнее задание:** составить таблицу с видами и причинами брака	2		ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа №12: Изучение дефектов различных кондитерских изделий (продолжение)** **Домашнее задание:** составить таблицу с видами и причинами брака	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 4. Выпечка хлебов на предварительно выброженных полуфабрикатах	**Лабораторные работы**				
	1	**Лабораторная работа №1: Выпечка хлеба на предварительно выброженных полуфабрикатах** Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лабораторная работа №1: Выпечка хлеба на предварительно выброженных полуфабрикатах (продолжение)** Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа №1: Выпечка хлеба на предварительно выброженных полуфабрикатах (продолжение)** Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

	4	**Лабораторная работа № 2: Выпечка кукурузного хлеба** Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Лабораторная работа № 2: Выпечка кукурузного хлеба (продолжение)** Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	6	**Лабораторная работа № 2: Выпечка кукурузного хлеба (продолжение)**	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

		Замес предварительно выброженного полуфабриката, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет			
Тема 5. Выпечка пшеничного хлеба на закваске	**Лабораторные работы**				
	1	**Лабораторная работа №3: Выпечка хлеба на Вермонтской закваске с цельнозерновой мукой** Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лабораторная работа №3: Выпечка хлеба на Вермонтской закваске с цельнозерновой мукой (продолжение)** Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа №3: Выпечка хлеба на Вермонтской закваске с цельнозерновой мукой (продолжение)** Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	Лабораторные работы				

Тема 6. Выпечка ржаного хлеба на закваске	1	**Лабораторная работа № 4: Выпечка ржаного хлеба 40% и тмином** Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лабораторная работа № 4: Выпечка ржаного хлеба 40% и тмином (продолжение)** Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа № 4: Выпечка ржаного хлеба 40% и тмином (продолжение)**	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
		Подкормка закваски, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет			
	4	**Лабораторная работа № 5: Выпечка ржаного хлеба 80% на заварке** Подкормка закваски, приготовление заварки, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Лабораторная работа № 5: Выпечка ржаного хлеба 80% на заварке (продолжение)** Подкормка закваски, приготовление заварки, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	6	**Лабораторная работа № 5: Выпечка ржаного хлеба 80% на заварке (продолжение)** Подкормка закваски, приготовление заварки, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	Лабораторные работы				

Тема 7. Выпечка изделий из безопарного теста	1	**Лабораторная работа № 6: Выпечка Традиционных багетов** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, надрезка, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лабораторная работа № 6: Выпечка Традиционных багетов (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, надрезка, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа № 6: Выпечка Традиционных багетов (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, надрезка, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Лабораторная работа № 7: Выпечка хлебных булочек** Составление рецептуры, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Лабораторная работа № 7: Выпечка хлебных булочек (продолжение)** Составление рецептуры, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	6	**Лабораторная работа № 7: Выпечка хлебных булочек (продолжение)** Составление рецептуры, замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 7. Выпечка изделий из безопарного теста	**Лабораторные работы**				
	1	**Лабораторная работа № 8: Выпечка Халы** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

	2	**Лабораторная работа № 8: Выпечка Халы (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа № 8: Выпечка Халы (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Лабораторная работа № 9: Выпечка Бриоши** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка, глазирование **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	5	**Лабораторная работа № 9: Выпечка Бриоши (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка, глазирование **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	6	**Лабораторная работа № 9: Выпечка Бриоши (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка, глазирование **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	7	**Лабораторная работа № 10: Выпечка Пончиков** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, жарка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	8	**Лабораторная работа № 10: Выпечка Пончиков (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, жарка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	9	**Лабораторная работа № 10: Выпечка Пончиков (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, жарка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	10	**Лабораторная работа № 11: Выпечка слоенных изделий** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

	11	**Лабораторная работа № 11: Выпечка слоенных изделий (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	12	**Лабораторная работа № 11: Выпечка слоенных изделий (продолжение)** Замес теста, брожение теста, деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	13	**Лабораторная работа № 12: Выпечка Пирогов с различными начинками** Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	14	**Лабораторная работа № 12: Выпечка Пирогов с различными начинками (продолжение)**	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

		Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет			
	15	**Лабораторная работа № 12: Выпечка Пирогов с различными начинками (продолжение)** Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	16	**Лабораторная работа № 13: Выпечка Пирога Киш и Пиццы** Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

	17	**Лабораторная работа № 13: Выпечка Пирога Киш и Пиццы (продолжение)** Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	18	**Лабораторная работа № 13: Выпечка Пирога Киш и Пиццы (продолжение)** Замес теста, брожение теста, подготовка начинок деление, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, выпечка **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 9. Выпечка мучных кондитерских изделий	**Лабораторные работы**				
	1	**Лабораторная работа № 14: Выпечка печенья** Выпечка печенья различного вида: сахарное, песочное, отсадное, сдобное, выемное **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лабораторная работа № 14: Выпечка печенья (продолжение)** Выпечка печенья различного вида: сахарное, песочное, отсадное, сдобное, выемное **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лабораторная работа № 15: Выпечка бисквитного полуфабриката** Выпечка основного бисквитного полуфабриката, выпечка бисквитного полуфабриката для рулета. Выпечка масляного бисквита, кексов. **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Лабораторная работа № 15: Выпечка бисквитного полуфабриката (продолжение)** Выпечка основного бисквитного полуфабриката, выпечка бисквитного полуфабриката для рулета. Выпечка масляного бисквита, кексов. **Домашнее задание:** оформить отчет	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.03			2		
Самостоятельные работы					
Самостоятельная работа № 3: написать реферат на тему нетрадиционное сырье в производстве			2		ПК 1-5 ОК 1-5
МДК 05. 04. «Презентация и продажа хлебобулочных изделий»					
	Содержание				

Тема 1. Цель и структура публичного выступления	1	**Лекция: Цель и структура публичного выступления** **Домашнее задание:** составить таблицу целей и структуры публичного выступления	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Определение цели выступления** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	Практические работы				
	1	**Практическая работа № 13 Определение и формулировка сильной цели выступления** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа № 14 «Скелет» публичного выступления** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Практическая работа № 15 Расстановка смысловых акцентов** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 2. Запись видео выступления	**Содержание**				
	1	**Лекция: Запись видео выступления** **Домашнее задание:** составить план записи	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Запись видео выступления (продолжение) Домашнее задание:** составить план записи	2	2	
	3	**Лекция: Запись видео выступления (продолжение) Домашнее задание:** составить план записи	2	2	
	Практические работы				
	1	**Практическая работа № 16 Запись видео выступления**	2	2	
		Домашнее задание: решить кейсы			
	2	**Практическая работа № 16 Запись видео выступления (продолжение)** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	
	3	**Практическая работа № 16 Запись видео выступления (продолжение)** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	
Тема 3. Технология публичного выступления, проведения презентации	**Содержание**				
	1	**Лекция: Технология публичного выступления, проведения презентации** **Домашнее задание:** перечислить технологии	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Технология публичного выступления, проведения презентации (продолжение)** **Домашнее задание:** перечислить технологии	2	2	
	Практические работы				

	2	**Практическая работа № 17 Популяризация речи** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Практическая работа № 18 Сторителлинг** **Домашнее задание:** решить кейсы	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
Тема 4. Создание типовой презентации	**Содержание**				
	1	**Лекция: PowerPoint** **Домашнее задание:** изучить интерфейс	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Лекция: Форматирование слайдов и презентаций** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Лекция: Настройка времени показа** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	
	Практические работы				
	1	**Практическая работа №19: Составление презентации хлебобулочной продукции** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	2	**Практическая работа №19: Составление презентации хлебобулочной продукции (продолжение)** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	3	**Практическая работа №19: Составление презентации хлебобулочной продукции** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5
	4	**Практическая работа №19: Составление презентации хлебобулочной продукции (продолжение)** **Домашнее задание:** составить презентацию	2	2	ПК 1-5 ОК 1-5

Самостоятельная работа при изучении МДК 05.04	2		
Самостоятельные работы			
Самостоятельная работа №4: презентовать хлебобулочное изделие	2		ПК 1-5 ОК 1-5
Форма промежуточной аттестации Дифференцированный зачет (комплексный МДК 05.01., 05.02, 05.03., 05.04)	2		
Учебная практика. Виды работ:	144	144	ПК 1-5 ОК 1-5

Выпечка пшеничного хлеба Выпечка плетеных изделий Выпечка ржаного хлеба (в том числе и на закваске) Выпечка мелкоштучных булочных изделий Выпечка мелкоштучных сдобных изделий Выпечка заварного полуфабриката Выпечка багетов Выпечка сложных видов печенья Выпечка праздничного хлеба Замес теста вручную Замес теста на машине Формование теста вручную Формование теста на специальном оборудовании			
Производственная практика. Виды работ:	108	108	ПК 1-5 ОК 1-5
Выпечка пшеничного хлеба Выпечка плетеных изделий Выпечка ржаного хлеба (в том числе и на закваске) Выпечка мелкоштучных булочных изделий Выпечка мелкоштучных сдобных изделий Выпечка заварного полуфабриката Выпечка багетов Выпечка сложных видов печенья Выпечка праздничного хлеба Замес теста вручную Замес теста на машине Формование теста вручную Формование теста на специальном оборудовании			
Всего	**502**	**466**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства»; «Технология производства кондитерских изделий» мастерской «Хлебопечение».
Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.
- парты и стулья по количеству человек

Оборудование мастерской «Хлебопечение»

1. Печь конвекционная XEBC-05EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)

32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок “Трапеция”

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный
// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513194

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.— (Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.05.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.05.2021).

3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,-415 стр.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Составляет рецептуры на сдобных хлебобулочные изделия	Устный опрос Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ
		Составляет рецептуры на не сдобные хлебобулочные изделия	
ПК 5.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Подготавливает сырье в соответствии с технологическими инструкциями	Устный опрос Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ
		Подготавливает инвентарь в зависимости от выполняемых операций	
		Подготавливает оборудование в зависимости от вида изделия	
ПК 5.3	Формовка хлебобулочных изделий	Формует изделия, выпекаемые в хлебопекарной форме	Устный опрос Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ
		Формует фигурные изделия	
		Формует изделия выпекаемые на поду	Устный опрос Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ
ПК 5.4	Выпечка хлебобулочных изделий	Выпекает хлебные изделия	Устный опрос Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ
		Выпекает сдобные изделия	
		Выпекает декоративные изделия	
		Презентует изделия без электронных устройств	Устный опрос

ПК 5.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий		Письменный контроль Наблюдение во время лабораторных и практических работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ 3 РАЗРЯДА»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ05 Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд"

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер» и «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД):

«**Выполнение работ по профессии «Пекарь, 3 разряд»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 5.1 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
2. ПК 5.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
3. ПК 5.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
4. ПК 5.4 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
5. ПК 5.5 Организовывать и производить приемку и хранение сырья
6. ПК 5.6 Организовывать и осуществлять подготовку и *подбор* сырья к переработке

1.2 Цель и планируемые результаты производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 5.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 5.4	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5	Организовывать и производить приемку и хранение сырья
ПК 5.6	Организовывать и осуществлять подготовку и *подбор* сырья к переработке
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- замешивания и формовки теста вручную
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании
- приёмки сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Глазировать хлебобулочные изделия
- Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки
- Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
- Контроль температурного и парового режимов пекарной камеры
- Определять дефекты теста
- Правильно обращаться с сырьём
- Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
- При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста.
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Применять различные способы замесов
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания
- Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после

- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
- Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента
- Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства
- Украшать кондитерские изделия
- Уметь применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Уметь применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
- Уметь применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Уметь применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- проводить испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- определять потери сырья при хранении;
- *подготавливать сырье, к дальнейшей переработке применяя технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;*
- *использовать нетрадиционные виды сырья;*
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт
- Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко
- Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто
- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
- Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста
- параметры температурного и парового режимов их выпечки
- Показатели качества свежих и консервированных продуктов
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой

- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
- Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания
- Характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру
- виды и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**6**	**6**
ПК 5.5 ОК 1-9	Приемка сырья и хранение	**12**	**12**
ПК 5.6 ОК 1-9	Подготовка основного и дополнительного сырья к переработке, с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм;	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка пшеничного хлеба	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка ржаного и ржано-пшеничного хлеба	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка хлебобулочных изделий	**24**	**24**
ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка мучных кондитерских изделий	**30**	**30**

Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета		
Всего	**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

		Объем часов			Коды формируемых ОК и ПК
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Прохождение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности на предприятии; Экскурсия по предприятию: ассортимент изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);	**Содержание**	**6**	**6**	**6**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности** **Экскурсия по предприятию: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; основные и вспомогательные цеха предприятия (оборудование, технологические линии);** Инструкция по охране труда и противопожарным мероприятиям Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию Инструкция по безопасной работе в производственно-технической лаборатории Санитарно-гигиенические правила и нормы **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Приемка сырья и хранение	**Содержание**	**12**	**12**	**12**	ПК 5.5 ОК 1-9
	Тема **Приемка сырья** Виды основного, дополнительного сырья, взаимозаменяемость сырья **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Хранение основного и дополнительного сырья** (способы хранения, оборудование склада сырья, условия и сроки хранения, процессы происходящие при хранении) **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Подготовка основного и дополнительного сырья к переработке, с соблюдением санитарно-	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.6 ОК 1-9
	Тема **Подготовка основного сырья к пуску в производство** Оборудование для подготовки, правила обслуживания, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			

гигиенических правил и норм	**Тема** **Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство** Оборудование для подготовки, правила обслуживания, занесение результатов в журнал **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Выпечка пшеничного хлеба	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба формового** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба подового** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5 Выпечка ржаного и ржано-пшеничного хлеба	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка ржаного хлеба** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление закваски, заварки, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка ржано-пшеничного хлеба** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление закваски, заварки, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Выпечка хлебобулочных изделий	**Содержание**		**24**	**24**	
	Тема **Выпечка батонов, багетов** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка мелкоштучных булочных изделий** Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка сдобных булочных изделий**	**6**			

	Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема Выпечка хлебобулочных изделий с нетрадиционным сырьем Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 7 Выпечка мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**30**	**30**	ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема Выпечка пряничных изделий Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка, упаковка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема Выпечка кексов Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка, упаковка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема Выпечка печенья Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка, упаковка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема Выпечка основных мучных кондитерских полуфабрикатов Оборудование, правила обслуживания Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка, упаковка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Сдача отчета, защита презентации	**6**			
Промежуточная аттестация по производственной практике в виде дифференцированного зачета					
	Итого		**108**	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие оборудования и технологическое оснащение рабочих мест основных и вспомогательных цехов предприятия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.— (Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,- 415 стр.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018

11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Организовывает и осуществляет процесс приготовления различных опар	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
	Производит замес опары, теста в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Подготавливает сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий	
	Производит замес для хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Использует оборудование мастерской по назначению	
	Не допускает использования оборудования с нарушением техники безопасности	
	Знает устройство оборудования и применяет его в свой деятельности	
ПК 5.4 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Подготавливает сырья для производства мучных кондитерских изделий	
	Производит замес различных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	
	Производит выпечку различных мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.5 Организовывать и производить приемку и хранение сырья	место для размещения сырья и технологическое оборудование для приемки сырья выбрано в соответствии с его видом и количеством	
	процесс приемки сырья выполнен в соответствии с ГОСТ	
	пробы сырья для анализов отобраны в соответствии с инструкцией	
	действия по приемке сырья произведены в соответствии с нормами охраны труда	
	тара (место) для хранения сырья выбрана в соответствии с видом сырья и сроком его хранения	

	действия по снижению потерь и предотвращению порчи сырья при хранении выполнены в соответствии с нормативной документацией	
	технологическое оборудование для хранения сырья выбрано в соответствии с видом сырья и правилами его хранения	
	при хранении сырья работы выполнены с соблюдением норм охраны труда	
ПК 5.6 Организовывать и производить приемку и хранение сырья	технологическое оборудование для подготовки сырья к переработке выбрано в соответствии с видом и количеством сырья	
	отпуск сырья на производство выполнен в соответствии с требованиями технологического процесса	
	при необходимости замены выполнен подбор и расчет количества сырья в соответствии с требованиями технологического процесса	
	решение о дальнейшем использовании сырья принято на основании полного анализа результатов испытаний сырья	
	соблюдение норм охраны труда	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
грамотности в различных жизненных ситуациях.	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения российских духовно-нравственных ценностей	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ 3 РАЗРЯДА»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ05 Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряда"

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**, разработана с учетом требований профессионального стандарта **«Кондитер»** и **«Пекарь»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

«Выполнение работ по профессии «Пекарь, 3 разряда» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 5.1 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
2. ПК 5.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
3. ПК 5.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
4. ПК 5.4 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
5. ПК 5.5 Организовывать и производить приемку и хранение сырья
6. ПК 5.6 Организовывать и осуществлять подготовку и *подбор* сырья к переработке

1.2 Цель и планируемые результаты учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 5.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 5.4	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5	Организовывать и производить приемку и хранение сырья
ПК 5.6	Организовывать и осуществлять подготовку и *подбор* сырья к переработке
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- замешивания и формовки теста вручную
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании
- приёмки сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Глазировать хлебобулочные изделия
- Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки
- Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
- Контроль температурного и парового режимов пекарной камеры
- Определять дефекты теста
- Правильно обращаться с сырьём
- Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
- При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста.
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Применять различные способы замесов
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания
- Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
- Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента

- Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства
- Украшать кондитерские изделия
- Уметь применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Уметь применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
- Уметь применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Уметь применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- проводить испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- определять потери сырья при хранении;
- *подготавливать сырье, к дальнейшей переработке применяя технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;*
- *использовать нетрадиционные виды сырья;*
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт
- Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко
- Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто
- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
- Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста
- параметры температурного и парового режимов их выпечки
- Показатели качества свежих и консервированных продуктов
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
- Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания
- Характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру
- виды и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования видов работ	Суммарный объем нагрузки, час.	
		Всего	*Из них в форме практической подготовки*
1	2	3	4
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка пшеничного хлеба	**24**	**24**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка плетеных изделий	**18**	**18**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка ржаного хлеба (в том числе и на закваске)	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка мелкоштучных булочных изделий	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка мелкоштучных сдобных изделий	**12**	**12**
ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка заварного полуфабриката	**6**	**6**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка багетов	**6**	**6**
ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выпечка сложных видов печенья	**12**	**12**
ПК 5.1, 5.2,	Выпечка праздничного хлеба	**12**	**12**

5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9			
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Замес теста вручную	**18**	**18**
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9	Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий	**12**	**12**
Всего		**144**	**144**

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

		Объем часов			Коды формируемых ОК и ПК
Наименование видов работ	**Содержание выполняемых видов работ**	**Всего часов**		***Из них в форме практической подготовки***	
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Вид работы 1 Выпечка пшеничного хлеба	**Содержание**	**6**	**24**	**24**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба высшего, первого сорта на жидкой опаре (пулишь)** (Инструкция по охране труда и противопожарным мероприятиям Санитарно-гигиенические правила и нормы) Приготовление опары, теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба высшего, первого сорта на густой опаре** Приготовление опары, теста, разделка, выпечка. Определение готовности бродящих полуфабрикатов. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба высшего, первого сорта на предварительном тесте** Приготовление теста, разделка, выпечка. Условия и сроки хранения пшеничного хлеба **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка пшеничного хлеба с нетрадиционным сырьем, Хлеб картофельный, кукурузный, гречневый** Приготовление теста, разделка, выпечка. Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 2 Выпечка плетеных изделий	**Содержание**	**6**	**18**	**18**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка плетеных изделий из 4, 5, 6 жгутов** Приготовление теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Выпечка плетеных изделий из 7, 8 жгутов,**	**6**			

	Уинстонский узел Приготовление теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Тема **Выпечка сложных плетеных изделий Шестиконечная звезда (из 20 жгутов)** Приготовление теста, разделка, выпечка Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 3 Выпечка ржаного хлеба (в том числе и на закваске)	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка ржаного хлеба на закваске** Выращивание закваски. Приготовление теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка ржаного заварного хлеба на закваске** Приготовление заварки, закваски, теста, разделка, выпечка Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 4 Выпечка мелкоштучных булочных изделий	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка мелкоштучных булочных изделий** **Плюшка Новомосковская** Приготовление теста, разделка, выпечка. Разновидности булочных изделий **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка мелкоштучных булочных изделий Булочная мелочь** Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 5 Выпечка мелкоштучных сдобных изделий	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка мелкоштучных сдобных изделий** **Детская сдоба** Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка мелкоштучных сдобных изделий Сдоба Выборгская** Приготовление теста, разделка, выпечка, отделка Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 6 Выпечка заварного полуфабриката	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка заварного полуфабриката, изготовление заварного пирожного.** Приготовление теста, отсаживание, выпечка Приготовление крема, оформление пирожного Условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 7	**Содержание**		**6**	**6**	ПК 5.1,

Выпечка багетов	**Тема** **Выпечка багетов** Приготовление теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
Вид работы 8 Выпечка сложных видов печенья	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.4, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка сложных видов печенья, отсадного** Приготовление теста, отсаживание, выпечка, отделка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка сложных видов печенья, формового, многослойного** Приготовление теста, отсаживание, выпечка. Приготовление крема, оформление многослойного печенья Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 9 Выпечка праздничного хлеба	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выпечка Каравая** Приготовление теста, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выпечка праздничного хлеба с различными добавками** Приготовление теста, разделка, выпечка Приготовление тулипного теста. Оформление. Дефекты готовых изделий, причины и меры устранения **Задание на дом:** внести необходимые сведения в рабочую тетрадь	**6**			
Вид работы 10 Замес теста вручную	**Содержание**		**18**	**18**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Замес теста вручную** Приготовление теста для десертных пирожков. Приготовление начинки, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Замес теста вручную** Приготовление теста для ватрушек и картофельных шанег. Приготовление начинки, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Замес теста вручную** Приготовление теста для осетинских пирогов. Приготовление начинки, разделка, выпечка **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
Вид работы 11 Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий	**Содержание**		**12**	**12**	ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-9
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства хлеба и хлебобулочных изделий** Технологические линии производства хлеба, оборудование, схема. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет	**6**			
	Тема **Выполнение технологической схемы участка производства кондитерских изделий** Технологические линии производства мучных кондитерских изделий,	**6**			

	оборудование, схема. **Задание на дом:** внести необходимые сведения в отчет				
	Итого		**144**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов ___-_____;
мастерских Хлебопечение; лаборатории_____-_____.

Оборудование рабочих мест мастерской «Хлебопечение»

1. Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
2. Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
3. Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
4. Противень алюминевый 600х400 без перфорации
5. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
6. Стол 1800х600х850мм
7. Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
8. Весы для простого взвешивания CAS SW-5
9. Индукционная плита Airhot IP3500
10. Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
11. Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
12. Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
13. Смеситель для холодной и горячей воды
14. Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
15. Презентационный стол
16. Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
17. Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
18. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
19. Часы настенные
20. Кондинционер настенный Lessar LS-H12KPA2
21. ЛьдогенераторClatronic EWB 3526
22. Огнетушитель
23. Аптечка
24. Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
25. Контейнеры с крышками для муки 45 л.
26. Контейнеры с крышками для муки 22 л.
27. Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
28. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
29. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
30. Мусорная корзина
31. Средства для уборки (набор совок и щетка)
32. Нож универсальный
33. Поднос
34. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
35. Пластмассовый скребок “Трапеция”

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471049 (дата обращения: 02.06.2021)
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 (дата обращения: 02.06.2021).

Электронные издания (электронные ресурсы):

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.—2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.— (Профессиональное образование).—ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471913

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471778 (дата обращения: 02.06.2021).
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475292 (дата обращения: 02.06.2021).
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2013.- 448 с.
4. Кузнецова, Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014г., - 480 стр.
5. Носенко, С. М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч.2. Конфеты. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ДеЛи плюс, 2016г.,- 415 стр.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
2. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2017
3. ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронныхизделий. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2012
4. ГОСТ 27669-88 Мука и отруби. Метод пробной лабораторной выпечки. – М.: Изд-во стандартов. – 1988
5. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – М.: Изд-во стандартов. – 2011
6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. – М.: Изд-во стандартов. – 2015
7. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.-М.: Изд-во стандартов. – 2000
8. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2000
9. ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
10. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
11. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2018
12. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские Изделия пряничные. Общие технические условия. -М.: Изд-во стандартов. – 2014

Приложение П

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером профессионального обучения) в процессе наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и**

(освоенные профессиональные компетенции)		методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Организовывает и осуществляет процесс приготовления различных опар	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
	Производит замес опары, теста в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Подготавливает сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий	
	Производит замес для хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Использует оборудование мастерской по назначению	
	Не допускает использования оборудования с нарушением техники безопасности	
	Знает устройство оборудования и применяет его в свой деятельности	
ПК 5.4 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Подготавливает сырья для производства мучных кондитерских изделий	
	Производит замес различных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	
	Производит выпечку различных мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативной документацией	
ПК 5.5 Организовывать и производить приемку и хранение сырья	место для размещения сырья и технологическое оборудование для приемки сырья выбрано в соответствии с его видом и количеством	
	процесс приемки сырья выполнен в соответствии с ГОСТ	
	пробы сырья для анализов отобраны в соответствии с инструкцией	
	действия по приемке сырья произведены в соответствии с нормами охраны труда	
	тара (место) для хранения сырья выбрана в соответствии с видом сырья и сроком его хранения	
	действия по снижению потерь и предотвращению порчи сырья при хранении выполнены в соответствии с нормативной документацией	
	технологическое оборудование для хранения сырья выбрано в соответствии с видом сырья и правилами его хранения	
	при хранении сырья работы выполнены с соблюдением норм охраны труда	
ПК 5.6 Организовывать и осуществлять подготовку и подбор сырья к переработке	технологическое оборудование для подготовки сырья к переработке выбрано в соответствии с видом и количеством сырья	
	отпуск сырья на производство выполнен в соответствии с требованиями технологического процесса	
	при необходимости замены выполнен подбор и расчет количества сырья в соответствии с	

	требованиями технологического процесса	
	решение о дальнейшем использовании сырья принято на основании полного анализа результатов испытаний сырья	
	соблюдение норм охраны труда	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	**Формы:** презентация **Методы:** собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, проверка отчета, экспертное наблюдение
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	
	умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	
	владение навыками познавательной ре-флексии как осознания совершаемых действий и мыслительных	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	
	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
	готовность к служению Отечеству, его защите	
	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
	нравственное сознание и поведение на основе усвоения российских духовно-нравственных ценностей	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
физической подготовленности		
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	обзор публикаций в профессиональных изданиях, использование нормативно-технической, нормативно-технологической документации	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

СГ.01. ИСТОРИЯ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ .....

СГ 06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА .....

СГ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ОСНОВЫ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ .....

ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ .....

ОП 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ .....

ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ .....

ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....

ОП.05 ХИМИЯ .....

ОП 06 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА .....

ОП 09 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ .....

ОП 10 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ .....

ОП 11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....

ОП 12 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ .....

ОП 13 ОХРАНА ТРУДА .....

ОП.14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И МАРКЕТИНГА .....

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01. ИСТОРИЯ»

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01. ИСТОРИЯ»

Учебная дисциплина «СГ.01. История» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Должен уметь: − выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; − анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; − анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; − защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества; − демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; -	Должен знать: − ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; − выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; − традиционные российские духовно-нравственные ценности; − роль и значение России в современном мире

	демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства - Осуществлять текущую группировку и итоговое обобщение фактов хозяйственной деятельно	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	52
в т.ч. в форме практической подготовки	0
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**50**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
Практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / акад. ч	в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Государственные символы России / История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее **Задание на дом:** записать основные этапы становления российской государственности	2		
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства / Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством: выступления с подготовленными сообщениями и заполнение таблицы по внешней политике Ивана Грозного **Задание на дом:** Культурные достижения Древней Руси, заполнить таблицу	2		
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**4**		

	Смутное время в России / Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. **Задание на дом:** подготовить сообщения для практического занятия	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическая работа 1. Народное ополчение как основа зарождения патриотизма / Круглый стол. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения. **Задание на дом:** подготовиться к терминологическому диктанту по пройденным темам	2		
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Восстановление единства русского народа / Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг. **Задание на дом:** составить схему «Основные направления внешней политики России в 17 в.	2		
	Практическая работа 2. Культура России в 17 в. / Заполнение таблицы по теме. **Задание на дом:** дополнить таблицу примерами	2		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Пётр Великий. Строитель великой империи / Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран **Задание на дом:** Петр I: оценка личности в истории	2		

	Практическая работа 3. Урал при Петре Первом / Основные моменты развития Урала при Петре I: Основание заводов. Демидовы. В.Н Татищев. Развитие инфраструктуры Урала, социальные изменения. Военное значение. региона. **Задание на дом:** таблица «Управление страной 1725-1762 гг.»	2		
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России / Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом **Задание на дом:** составить схему «Поэтапное формирование абсолютизма Екатерины II»	2		
	Практическая работа 4. Внешняя политика Екатерины II / Западное, Северо-западное и южное направление и результаты. **Задание на дом:** Правление Павла I	2		
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическая работа 5. Россия от победы над Наполеоном до Крымской войны /Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны. Великие реформы Александра II, внешняя политика Александра II. Модернизация страны при Александре III. **Задание на дом: с**оставить схема-конспект «Реформы и контрреформы второй половины XIX века»	2		
	Практическая работа 6. Культура России в 18 -19 веке / круглый стол по теме **Задание на дом:** подготовка к терминологическому диктанту	2		
	Содержание учебного материала	**2**		

Тема 8. Гибель империи	**Практическая работа 7. От воцарения Николая II до завершения Гражданской войны** / Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения. **Задание на дом:** написать сочинение «Отражение периода в искусстве»	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическая работа 8. Особенности развития СССР 1929-1941 гг. / Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне. **Задание на дом:** подготовить схематичный конспект по пройденной теме	2		
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическая работа 9. Великая Отечественная война. /Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа, объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Работа с документами, схемами и таблицами. **Задание на дом:** подготовить сообщение «Великая Отечественная война в искусстве»	2		

	Практическая работа 10. Патриотический подъем в годы Великой Отечественной войны /Выступления студентов с сообщениями и презентациями. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы. **Задание на дом:** сочинение «Участник ВОВ-личный пример для меня»	2		
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Результаты победы в Великой Отечественной войне / Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг. Значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации. **Задание на дом:** составить схему по пройденной теме	2		
	Содержание учебного материала	**2**		

Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**От «Перестройки» СССР к формированию Российской Федерации** / Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: Зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России **Задание на дом:** Составить рассказ о приватизации в России и её последствиях	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Россия 21 век / Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников **Задание на дом:** анализ Посланий Президента РФ Федеральному Собранию Российской Федерации	2		
	Практическое занятие 11. Национальные проекты и их реализация/ Заполнение таблицы**.**	2		

Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	История антироссийской пропаганды / Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии **Задание на дом:** дополнить конспект 2-3 примерами	2		
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Слава русского оружия: от Руси до Российской империи / Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки **Задание на дом: з**аписать основные этапы российского оружейного дела	2		
	Содержание учебного материала	**2**		

Тема 16. Россия сегодня	**Россия сегодня** / Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации. **Задание на дом:** подготовка к зачету	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Самостоятельная работа / самостоятельный анализ вопроса, с использованием вспомогательных материалов, по одной из пройденных тем **Задание на дом:** подготовка к зачету	2		
Консультация		**2**		
Дифференцированный зачет		**2**		
Всего:		**52**	**0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
оснащенный *оборудованием:* учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия; рабочее место преподавателя;
техническими средствами обучения: персональный компьютер с
лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор;
мультимедийный экран; лазерная указка; средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-00542948-3 — Текст: непосредственный.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.
3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.
2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.
2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.
3. Касьянов, В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст: электронный.
4. Кириллов, В. В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст: непосредственный.
5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России): учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.
6. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.
7. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.
8. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636. 9. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.
10. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знать: − ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; − выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; − традиционные российские духовно - нравственные ценности; − роль и значение России в современном мире.	− показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; − демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; −показывает знание традиционных российских духовно-нравственных ценностей; − демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Уметь: − выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; − анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; − анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно	− выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; − анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; − демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России;	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями), Подготовка презентаций, Составление тематических таблиц и схем, Подготовка к тематическим диктантам, Выступление на занятии «круглый стол»

обоснованного понимания прошлого и настоящего России; − защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, − демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; −демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства,	− демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, − проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; − демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства,	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять	номенклатура информационных	

	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	

	профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития межличностных отношений; требования охраны	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий

	сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	труда.	
ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.		
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными лицами организации.

	применять информационно-коммуникационные технологии.	международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	26
Курсовой проект (работа)[1]	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**58**	**26**

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Вводный курс в деловой английский язык		**14**	**10**	
Тема 1.1. В офисе компании	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9.
	Практические занятия			
	1 **Лексический практикум по теме «В офисе». Составление плана рабочего дня сотрудника в офисе. /** Работа с текстом «В офисе»: поисковое чтение, перевод. Выполнение послетекстовых заданий к тексту: ответить на вопросы; составить план текста. **Задание на дом:** выполнить упражнение 1.2 страницы 16, прочитать текст страницы 17-18 учебник Агабекян И.П. “Деловой Английский”	2	2	
	2 **Лексическо-грамматический практикум по теме «Персонал и департаменты компании», «Конверсия». Разработка Штатного расписания компании./** Работа с текстом «Персонал и департаменты компании»: аналитическое чтение текста. Введение нового грамматического материала по теме: «Конверсия», выполнение грамматических упражнений по новой теме. **Задание на дом:** выполнить грамматические упражнения **(**раздаточный материал)	2	2	
	Лабораторная работа			
	Контрольная работа			
	Самостоятельная работа обучающихся			

	1.	Составление диалога на тему «Визит зарубежного партнера».	2		
Тема 1.2. Персонал фирмы	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Урок-презентация по теме: «Виды фирм и способы организации работы персонала». Составление аналитической справочной таблицы по теме./** Работа с текстом: «Виды фирм и способы организации работы персонала». Выполнение послетекстовых упражнений. **Задание на дом:** упр. 4-5, страница 82 учебник Дарской В.Г. “ Новый деловой Английский	2	2	
	2	**Урок практических работ по теме «Времена группы Indefinite».**/ Повторение грамматического материала по теме: «Времена группы Indefinite». Выполнение лексико-грамматических упражнений. **Задание на дом:** упражнение 8.1, страница 118 Агабекян И.П. “Английский для ССУЗОВ”	2		
	3	**Урок-инсценировка по теме «В офисе компании**». **Планирование и подготовка к проведению совещания руководителя.** / Составление и инсценировка диалогов, полилогов, выполнение упражнений и тестов по темам «В офисе компании», «Персонал фирмы». **Задание на дом:** прочитать текст страница 149, учебник Любимцевой С.Н. “Деловой английский для начинающих”	2	2	
	Лабораторная работа				
Тема 1.3. Телефонный разговор	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Лексика по теме “Телефонный диалог”. Составление плана деловых переговоров с партнерами по телефону. /** Изучение клише и выражений по теме, составление и инсценировка диалогов, закрепление ранее изученный грамматический материал. **Задание на дом:** выучить диалог, страница 112 учебник Любимцевой С.Н. “Деловой	2	2	

		английский для начинающих”			
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа по теме «Деловые переговоры»		2		
Раздел 2. Зарубежная командировка			**20**	**14**	
2.1. В аэропорту	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение новой лексики, клише и выражений по теме. Работа с текстом «В аэропорту». «Регистрация пассажиров в аэропорту». Ознакомление с бланком регистрации.** **Задание на дом:** выучить диалог, страница 50-51 учебник Агабекян И.П. “Деловой Английский”	2	2	
	2	**Работа с грамматическим практикумом по теме «Времена группы Continuous”. Выполнение упражнений и тестов по теме.** **Задание на дом:** упражнение 10 страница 103 учебник Володиной С.Л. “Business English Intensive Course”	2		
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа «В аэропорту». «Регистрация пассажиров в аэропорту».		2		
Тема 2.2. На таможне	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение новой лексики и работа с текстом «Таможенный и паспортный контроль». Изучение порядка прохождения таможенного и паспортного контроля. «Времена группы Continuous».** **Задание на дом:** упражнение 10, страница 21 учебник Володиной С.Л. “Business English Intensive Course”	2	2	

	2	**Работа с лексико-грамматическим практикумом по теме «В аэропорту». Составление словаря-справочника по теме. /** выполнение лексических и грамматических упражнений **Задание на дом**: страница 160, упражнение 5, учебник Дарской В.Г. «Деловой Английский»	2	2	
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа по теме				
Тема 2.3. На вокзале	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение новой лексики и работа с текстом “На вокзале. В билетной кассе вокзала”. Инсценировка диалогов по теме.** **Задание на дом:** прочитать текст, выучить диалог страница 194 учебник Дарской В.Г. “Деловой Английский”	2	2	
	2	**Закрепление лексики и грамматики в упражнениях и тестовых заданиях по темам «На таможне», «На вокзале». Заполнение бланка таможенной декларации** **Задание на дом:** страница 380, упр. 3-5 учебник Дарской В.Г. “Деловой Английский”	2	2	
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа				
Тема 2.4. В гостинице	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение новой лексики и работа с текстом «Въезд и регистрация в гостинице». Оформление гостя на стойке регистрации. Причастия. Задание на дом:** страница 175 упражнение 10 учебник Дарской В.Г. “Деловой Английский”	2	2	
	2	**Закрепление темы: «В гостиничном номере». Моделирование указанной**	2	2	

		ситуации и обсуждение. Задание на дом: страница 177 упражнение 14 учебник Дарской В.Г. “Деловой Английский”			
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа				
Раздел 3. Пункты питания в гостиницах, аэропортах и вокзалах			**16**	**12**	
Тема 3. 1. Питание	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение новой лексики, клише и выражений по теме. Работа с текстом «В ресторане»: Составление словаря справочника ресторанных терминов. Степени сравнения прилагательных.** **Задание на дом:** страница 90 упражнение 3, страница 91упражнение 5 учебник Кашаева А.А. «Основы Делового Английского языка»	2	2	
	2	**Закрепление лексики и грамматики в упражнениях; моделирование ситуаций по теме.** **Задание на дом:** упражнение 4.4, 4.6 страница 70 учебник Агабекян И.П. “Английский для ССУЗОВ”	2	2	
	3	**Деловая игра по теме «В ресторане: заказ, оплата, жалоба». Оформление жалобы в «Журнале обращений посетителей». Participle II./** **Задание на дом:** упражнение 378, Голицынский Ю.Б. Грамматика	2	2	
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа				
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.

Деловой этикет	**Практические занятия**				
	1	**Введение новой лексики, клише и работа с текстом «Правила делового этикета». Составление перечня правил делового этикета.** **Задание на дом:** выписать лексику, выучить 15 выражений по теме страница74-76 учебник Агабекян И.П. “Деловой Английский”	2	2	
	2	**Повторение и закрепление лексики по теме «Деловой этикет». «Причастия».** **Задание на дом:** страница 232 упражнение 14.9-14.10 учебник Агабекян И.П. “Деловой Английский	2		
	3	**Развитие диалогической речи: фуршет с партнерами после деловой встречи.** **Задание на дом:** упражнение 426, Голицынский Ю.Б. Грамматика	2	2	
	4	**Контрольная работа по лексическому материалу раздела**			
	5	**Лексико-грамматический практикум «Правила делового этикета». Отглагольное существительное.** **Задание на дом:** выучить лексику по теме	2		
	6	**Закрепление лексики и грамматики по теме.** **Задание на дом:** выполнить лексико-грамматические упражнения	2		
	7	**Систематизация и повторение изученного материала** **Задание на дом:** выполнить лексико-грамматические упражнения	2		
	Лабораторная работа				
	Контрольная работа «Правила делового этикета».		2		
Консультация			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**58**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет(ы) _____ *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) _____ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

Печатные издания:

1. Воробьева С. А. Английский язык для эффективного менеджмента. Guidelines for Better Management Skills. М., Юрайт, 2021.
2. Евсюкова Е.Н., Рутковская Г.Л., Тараненко О.И. «Английский язык. Reading and discussion» М., Юрайт, 2021.
3. Изволенская А.С., Кожарская Е.Э. Английский язык для колледжей. М., Юрайт, 2021г.
4. Купцова А.К. «Английский язык: устный перевод», Москва, Юрайт, 2021.
5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.

Интернет-ресурсы:

1. Материалы для развития языковых навыков www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
2. Обучающие материалы для профессионального изучения языка www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Понимает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Понимает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Понимает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный

траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Понимает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Понимает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Понимает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа,

организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Понимает: как распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	Понимает: как определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Понимает: как определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	Понимает: как правильно организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения,

профессиональной деятельности	клиентами в ходе профессиональной деятельности	тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает: Как верно описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Понимает: общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы,	Понимает: как использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы,	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	
Умеет: встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма	Понимает: как встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

посетителей.	приёма посетителей.	
Умеет: выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Понимает: как выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с	Понимает: как составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос;

принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Понимает: организационный процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.
Дисциплина «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять	номенклатура информационных	

	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по	

	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития межличностных отношений; требования охраны труда.	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий

	безопасность деятельности организации.		
ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.		
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков;	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными лицами организации.

		структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	44	28
Курсовой проект (работа)[1]	-	-
Самостоятельная работа	0	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**48**	**28**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Профессиональный английский**	**8**	**4**	
Тема 1.1. Пищевая промышленность	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия			ОК 1-9.
	1 **Вводный урок и введение лексики по теме «Пищевая промышленность». /** Существительные, образованные от глаголов. Просмотровое чтение текста «From the history of the food industry», новый лексический материал страница 7, выполнение лексических упражнений на тему “At supermarket” страница 10, упражнение 2 учебник Н.И. Звенигородская Н.С. Щербакова «Английский для специалистов сферы питания» **Задание на дом:** выучить лексику страница 6 учебник П.М.Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей», Издательство «Высшая школа», 2010 г.	2		
	2 **Работа с текстами «Дрожжи», «Яйца».** / Просмотровое чтение, перевод, пересказ, монологические высказывания с оценочными суждениями. **Задание на дом:** Составить вопросы к текстам: раздаточный материал, конспект.	2	2	
	3 **Урок-исследование на составление текста «Новые методы и процессы производства в пищевой промышленности». Описание актуальных методов, применяемых в современной пищевой промышленности. Словосочетание Noun+Noun/** Выполнение упражнений 14, страница 9 учебник П.М.Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей» **Задание на дом:** подготовить пересказ по теме «Новые методы и процессы производства в пищ.промышленности».	2	2	

	1	**Лексико-грамматический практикум/** Выполнение упражнений на Passive Voice in Simple, закрепление лексики, перевод диалогов страница 24-25 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» **Задание на дом:** выполнить перевод диалогов и выучить стихотворение упражнение 24-25 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык», **Задание на дом:** упражнение 297, учебник Ю.Голицынский Грамматика	2		
	2	**Реферирование текста «Виды муки». /** Чтение, перевод, выполнение упражнений по тексту **Задание на дом:** подготовить пересказ текста	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
Раздел 2	**Рацион питания**		**16**	**12**	
Тема 2.1. Диета	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Human diet». Present Simple. Разработка рекомендаций по здоровому питанию./** Изучение новой лексики страница 185 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» Чтение текста «Diet» страница13, учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей». Выполнение грамматических упражнение. **Задание на дом:** выучить лексику страница12 учебник П.М.Пушнова «Английский	2	2	
	2	**Развитие диалогической речи «Everyday food». Составление перечня полезных продуктов «Healthy food»/** Работа с лексикой текста «Eating for good health» страница 141 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** перевести текст страница15 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей».	2	2	
	3	**Работа с текстом «Meals». Simple и Continuous. Разработка меню. /** Чтение текста «Menu» страница 112-113, повторение времен, префиксов и суффиксов страница 232-233 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** задать 10 вопросов по тексту	2	2	
	Лабораторные работы				

	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2. Жиры, белки, углеводы	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Лексическо-грамматический практикум по теме «Important materials in your food». Анализ важности каждого компонента для здоровья человека./** работа с текстом страница18 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей». **Задание на дом:** выучить лексику страница17 учебник П.М.Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей».	2	2	
	2	**Закрепление лексики по теме «Important materials in your food». /** Употребление артиклей**.** Ознакомление с артиклями страница 188 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** выполнить грамматические упражнения **(**раздаточный материал)	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольные работа				
	Самостоятельная работа обучающихся.				
	Приготовить мини-презентацию по теме: “The necessity of the fats, carbs, proteins./” Our daily diet on these essential living structures		2	2	
Тема 2.3. Витамины, минералы	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Minerals». Анализ важности минералов для здоровья человека /** Модальные глаголы и их эквиваленты. Чтение текста страница 21 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей», выполнение упражнений **Задание на дом:** выучить лексику по теме, упражнение.19, страница17 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей».	2	2	

	2	**Лексико-грамматический практикум/** Модальные глаголы и их эквиваленты. Выполнить упражнения страница 135. **Задание на дом:** выполнить упражнение 534, Голицынский Ю.Б. Грамматика	2		
	3	**Чтение текста «Vitamins».** Составление перечня продуктов с высоким содержанием основных витаминов. / Закрепление использования модальных глаголов. Чтение текста страница 22, учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей», составление диалогов, выполнение упражнения **Задание на дом:** подготовить рассказ по теме.	2		
	4	**Лексико-грамматический практикум/** Модальные глаголы и их эквиваленты. Выполнить упражнения страница 135. **Задание на дом:** выполнить упражнение 534, Голицынский Ю.Б. Грамматика	2		
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 3	**Производство продуктов питания**		**20**	**12**	
Тема 3.1. Производство хлеба	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Technology of breadmaking». /** Participles. Ознакомление с лексикой “Types of dough and bakery” страница 176-177 Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** выучить лексику страница 24 учебник учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей», составление диалогов	2		

	2	**Развитие монологической речи «Методы замеса теста».** Составление поэтапного плана замеса теста. / Отглагольное существительное. Образование существительных суффиксальным способом, герундий. Закрепление лексики по теме, выполнение упражнений 1-5 страница 381 «Новый деловой английский» Дарская В.Г., Журавченко К.В. **Задание на дом:** подготовить рассказ по теме, упражнение 5-7 страница 17 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей»	2		
	3	**Чтение текста «Methods of mixing dough». Анализ существующих методов замеса теста и области их применения./** Герундий. Работа с текстом страница 27 24 учебник П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей» Выполнение грамматических упражнений по теме Герундий. **Задание на дом:** упражнение 379 учебник Голицынский Ю.Б. Грамматика	2	2	
	4	**Лексико-грамматический практикум./** Причастие, герундий и отглагольное существительное упражнение 16, страница 345 С.Н. Любимцева «Английский для начинающих». **Задание на дом:** упражнение. 232, Голицынский Ю.Б. Грамматика	2		
	5	**Работа с текстом «From the history of bread». /** Чтение текста «From the history of bread» страница 28 П.М. Пушнова «Английский язык для пищевых вузов и колледжей» выполнение упражнений после текста, составление словаря терминов по теме Pastry. Выпечка. **Задание на дом:** составить 10 вопросов по теме	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.2. Производство	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				

	1	**Введение лексики по теме: «Производство булочек». Разработка рецепта булочек. /** Числительное. Чтение рецептов страница 261-262 учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» **Задание на дом:** перевести рецепт булочек (раздаточный материал)	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.3. Мясные и молочные продукты	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9.
	Практические занятия				
	1	**Лексический практикум по теме «Products of meat processing». Описание основных мясных продуктов и процессов их производства. /** Чтение текста «Products of meat processing» страница 30 учебник П.М.Пушнова «Английский язык», составление пересказа по теме. Выполнить упражнение 10-12 страница 31. **Задание на дом:** выучить лексику страница 30 учебник П.М.Пушнова «Английский	2	2	
	2	**Работа с текстом «Dairy products». /** Введение лексики Diary 163 страница текста учебник Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык», чтение текста. **Задание на дом:** упражнение.11, страница 37 учебник П.М.Пушнова «Английский язык».	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольная работа				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Консультация			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Итого:			**48**	**28**	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет(ы) _____ *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) _____ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

1.1.1. Основные печатные и электронные издания

Печатные издания:

1. Воробьева С. А. Английский язык для эффективного менеджмента. Guidelines for Better Management Skills. М., Юрайт, 2021.
2. Евсюкова Е.Н., Рутковская Г.Л., Тараненко О.И. «Английский язык. Reading and discussion» М., Юрайт, 2021.
3. Изволенская А.С., Кожарская Е.Э. Английский язык для колледжей. М., Юрайт, 2021г.
4. Купцова А.К. «Английский язык: устный перевод», Москва, Юрайт, 2021.
5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.

Интернет-ресурсы:

1. Материалы для развития языковых навыков www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
2. Обучающие материалы для профессионального изучения языка www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Понимает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Понимает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Понимает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный

траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Понимает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Понимает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Понимает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа,

организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Понимает: как распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	Понимает: как определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Понимает: как определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	Понимает: как правильно организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения,

профессиональной деятельности	клиентами в ходе профессиональной деятельности	тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает: Как верно описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Понимает: общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы,	Понимает: как использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы,	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	
Умеет: встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма	Понимает: как встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

посетителей.	приёма посетителей.	
Умеет: выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Понимает: как выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с	Понимает: как составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос;

принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Понимает: организационный процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);	

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития межличностных отношений; требования охраны труда.	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий
	организации.		

ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.		
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными лицами организации.

		порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	18	14
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	0	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**22**	**14**

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Коды компетенций из ФГОС СПО, формировани ю которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Пищевое производство**	**55**		
Тема 1.1. Тема Формирование компетенции «Технология общественного питания» в формате чемпионата Worldskills	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9
	Практические занятия			
	1 **Урок-презентация “My team”. Представление себя и своей команды на чемпионате «Профессионалы»**. / Использование глаголов to be, to have, презентация в официальной обстановке: имя, название команды, город, профессия, почему выбрал эту профессию. **Задание на дом:** выучить лексику, клише по теме (раздаточный материал)	2	2	
	2 **Урок-презентация «Цели чемпионата Профессионалы». Определение практической значимости чемпионата Профессионалы /** Составление диалогической речи и краткого пересказа по теме «Цели чемпионата Профессионалы», повторение конструкции Present Simple, работа с сайтом https://pro.firpo.ru/ **Задание на дом:** составить диалог «чемпионат Профессионалы»	2	2	
	3 **Лексический практикум «Чемпионат «Профессионалы». Составить перечень требований к участнику. /** Поисковое чтение текста, выполнение лексических упражнений, работа с текстом с сайта https://pro.firpo.ru/ **Задание на дом:** подготовить устное сообщение «Что должен знать участник WS»	2	2	
	4 **Ролевая игра по теме: «Наша команда на выставке». Подготовка к участию в выставке. /** Представление команд, сообщение на тему «Причины заявки на участие и подготовка к соревнованию»	2	2	

		Задание на дом: упр. 200 учебник Ю.Голицынский Грамматика			
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Дополнить перечень выражений, обозначающих приветствие, представление, изученных на занятии.	1		
	2	Перевести профессионально-ориентированный текст «Why hold a Champions Forum?»	1		
	3	Составить 10 вопросов к тексту «Why hold a Champions Forum?»	1		
Тема 1.2. Конфеты	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Confections». Составление справочной таблицы по видам конфет. /** Условные предложения**.** Чтение рецептов «Lady Di Royal custard» страница 271-272 Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** **Задание на дом:** выучить лексику с.48 учебник П.М.Пушнова Английский язык	2	2	
	2	**Развитие диалогической речи «Рецепт конфет». Разработка своего рецепта./** Числительные**.** Чтение текста «Майорам» страница 101 Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. «Английский язык» **Задание на дом:** перевести рецепт (раздаточный материал)	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Подготовить сообщение на тему «Сахар и производство шоколадных кондитерских изделий»	2		
	2	Подготовить презентацию «Изготовление конфет» (более 10слайдов)	1		
Тема 1.3. Консервация овощей и	**Содержание учебного материала**				ОК 1-9
	Практические занятия				
	1	**Развитие диалогической речи «Методы консервации». Анализ основных**	2	2	

фруктов		**методов консервации и области их применения./** Порядок слов в предложении. Выполнить лексико-грамматических упражнений страница 56 учебник П.М.Пушнова «Английский язык» **Задание на дом:** выучить лексику страница 54 учебник П.М.Пушнова Английский язык			
	2	**Лексико-грамматический практикум по теме «Preservation»./** Закрепление темы «Preservation», выучить лексику “Tastes and delicatessen” страница 174-175 **Задание на дом:** упр. 200, учебник Ю.Голицынский Грамматика	2	2	
	Лабораторные работы				
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Консультация			**2**		
Экзамен			**4**		
Итого:			**22**	**18**	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет(ы) _____ *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Лаборатория(и) _____ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

Печатные издания:

1. Воробьева С. А. Английский язык для эффективного менеджмента. Guidelines for Better Management Skills. М., Юрайт, 2021.
2. Евсюкова Е.Н., Рутковская Г.Л., Тараненко О.И. «Английский язык. Reading and discussion» М., Юрайт, 2021.
3. Изволенская А.С., Кожарская Е.Э. Английский язык для колледжей. М., Юрайт, 2021г.
4. Купцова А.К. «Английский язык: устный перевод», Москва, Юрайт, 2021.
5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2. Учебное пособие для среднего профессионального образования М., Юрайт, 2021г.

Интернет-ресурсы:

1. Материалы для развития языковых навыков www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
2. Обучающие материалы для профессионального изучения языка www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Понимает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Понимает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Понимает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос;

траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Понимает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Понимает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности	Понимает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной

временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Понимает: как распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	Понимает: как определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Понимает: как определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Понимает: как правильно организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос;

	деятельности	контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает: Как верно описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Понимает: общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и	Понимает: как использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	
Умеет: встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	Понимает: как встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

Умеет: выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Понимает: как выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и	Понимает: как составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	
Умеет: организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Понимает: организационный процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.
Дисциплина «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять	номенклатура информационных	

	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по	

	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития межличностных отношений; требования охраны труда.	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий

	информационную безопасность деятельности организации.		
ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.		
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными лицами организации.

		потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	20
Курсовой проект (работа)[1]	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**58**	**20**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Из них в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Вводный курс в деловой немецкий язык**	**14**	**12**	
Тема 1.1 В офисе компании	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия			
	1 **Введение лексики по теме «В офисе компании».** / Работа с текстом «В офисе». Выполнение грамматических заданий и тестов по теме: определить части речи, образовать от существительных глаголы. **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	2 **Работа с текстом «Рабочий день бизнесмена». Грамматический практикум «Прямой порядок слов в немецком предложении».** **Задание на дом:** Кратко пересказать текст по теме, выполнить упражнение по теме «Порядок слов в немецком предложении»	2	2	
	3 **Работа с текстом «Немецкий деловой этикет».** / Инсценировка диалогов по теме. **Задание на дом:** Подготовить диалоги по теме	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Контрольная работа	-		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Деловое	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия			
	1 **Введение лексики по теме «Деловое письмо». Структура письма-запроса, письма-заказа.** / Выполнение заданий по теме: написание письма-запроса и письма-заказа немецким партнерам. **Задание на дом:** Выучить структуру делового письма; написать письмо - заказ по образцу.	2	2	ОК 1-9

	2	**Работа со схемой письма-предложения. /** Написание письма-предложения деловым партнерам. **Грамматический практикум «Обратный порядок слов в немецком предложении».** **Задание на дом:** Написать письмо-запрос	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 1.3 Телефонный разговор	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Телефонный разговор». /** Инсценировка диалогов «Звонок зарубежного партнера». **Грамматический практикум «Порядок слов в вопросительном предложении».** **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме; подготовить телефонный диалог	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа: «Порядок слов в немецком предложении»		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 2.	**Зарубежная командировка**		**16**		
2.1. На таможне	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «На таможне». /** Работа с текстом «Таможенный и паспортный контроль». **Введение грамматики «Порядок слов в отрицательных предложениях».** **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2		
	2	**Выполнение заданий по тексту «Таможенная декларация. Провоз багажа».** /Заполнение образца декларации. Моделирование ситуации «На таможне». **Задание на дом:** Заполнить бланк таможенной декларации	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 2.2 В аэропорту	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «В аэропорту».** / Работа с текстом «В аэропорту»: подготовить деловую игру «Регистрация пассажиров в аэропорту». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2		ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «Правила поведения на борту самолета».** / Просмотровое чтение, перевод. Инсценировка диалогов по теме. **Задание на дом:** Подготовить инсценировку диалога по теме	2		
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.3 На вокзале	**Содержание учебного материала**		-		
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «На вокзале».** / Работа с текстом «На железнодорожном вокзале»: инсценировка диалогов «Бронирование и покупка билетов на поезд». **Задание на дом:** Составить мини-диалог по теме	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.4 В гостинице	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «В гостинице». /** Работа с текстом «Въезд и регистрация в гостинице». **Грамматический практикум «Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками».** **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2		ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «В гостиничном номере».** / Моделирование указанной ситуации и обсуждение. **Закрепление изученного грамматического материала.** / Выполнение упражнений по теме: «Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками» **Задание на дом:** Составить диалоги по теме	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		

	Контрольная работа по лексическому материалу раздела 2.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 3.	**Пункты питания в гостиницах, аэропортах и вокзалах**		**22**	**8**	
Тема 3. 1 Питание	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики теме «Питание».** Инсценировка диалогов «В ресторане». **Грамматический практикум «Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками»** **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме «В ресторане».	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «Кухни мира и блюда».** / Подготовка викторины «Самые популярные кухни и блюда». **Задание на дом:** Подготовить мини-диалог по теме	2	2	
	3	**Работа с текстом «Особенности приема пищи в Германии». /** Моделирование ситуации «Немецкий завтрак». **Лексико-грамматический практикум «Словообразование».** **Задание на дом:** Составить монолог-мнение по теме	2	2	
	4	**Лексико-грамматический практикум по теме «Словообразование».** **Задание на дом:** повторить грамматический материал по теме	2		
	Контрольная работа по теме «Словообразование»		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1. Подготовить доклад на тему «Национальное блюдо страны»		2		
Тема 3.2 Деловой этикет	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «Деловой этикет». /** Работа с текстом «Правила делового этикета». **Грамматический практикум «Модальные глаголы».** **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Ролевая игра «Деловая встреча с партнерами».** **Задание на дом:** Составить мини-диалог по теме	2		ОК 1-9

	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.3 В банке	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «В банке». /** Инсценировка диалогов «Обмен валюты». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2		ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «Открытие счета». /** Аналитическое чтение, перевод, ответы на вопросы к тексту; подготовить и инсценировать диалоги. **Задание на дом:** Составить мини-диалог по теме	2		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3. 4 На почте. Электронная почта	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Введение лексики по теме «На почте. Электронная почта». /** Работа с текстом «Обычная и электронная почта». Моделирование ситуации «Электронное письмо деловому партнеру». **Задание на дом:** Написать обычное и электронное письмо деловому партнеру.	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа по темам 3.1. - 3.3.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Консультация			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**58**	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет(ы) _____ *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) _____ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

Основные источники:

1. "Немецкий язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровень. ФП" О.А., Лытаева М.А., Гутброд О.В. Акционерное общество "Издательство "Просвещение"
2. Шонин, Н. Е. Немецкий язык для химиков (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Е. Шонин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13255-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457296 (дата обращения: 10.03.2021).
3. Зимина, Л. И. Немецкий язык (A1–A2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зимина, И. Н. Мирославская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11916-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457204 (дата обращения: 10.03.2021).

Интернет-ресурсы:

http://www.paradisi.de
http://www.studygerman.ru/
deutsch.info
start deutsch deutsch
online немецкий от dw

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Понимает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Понимает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	Понимает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа,

развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Понимает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Понимает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной	Понимает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

направленности	направленности	
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров;	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения деловых переговоров;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

этика делового общения; требования охраны труда.	этика делового общения; требования охраны труда.	
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	Понимает: нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

	технологий; требования охраны труда.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Понимает: как распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное	Понимает: как определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Понимает: как определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Понимает: как правильно организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного	Понимает: Как верно описывать значимость своей специальности; применять стандарты	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация

поведения	антикоррупционного поведения	результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Понимает: общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных	Понимает: как использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	
Умеет: встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	Понимает: как встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Умеет: выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время;	Понимает: как выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время;	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	согласовывать встречи и мероприятия и вносить информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	
Умеет: составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	Понимает: как составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

Умеет: организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Понимает: организационный процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола; осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента на занятии, интерпретация результатов наблюдения, тестирования, фронтальный и индивидуальный опрос; контрольная работа, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	

		деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий

	средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	межличностных отношений; требования охраны труда.	
ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными

	осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	лицами организации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	18	14
Курсовой проект (работа)[1]	-	-
Самостоятельная работа	0	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**22**	**14**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Из них в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1.	**Хлебобулочные изделия**			
Тема 1.1 Описание сдобных изделий	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9
	Практические занятия	**2**	**2**	
	1 **Введение лексики по теме «Описание сдобных изделий».** / Ознакомительное чтение текста «Сдобные изделия». Деловая игра «Выпекаем сдобные изделия». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Сдобное и слоеное печенье	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия	**4**	**2**	
	1 **Работа с текстом «Песочное печенье».** Подготовить деловую игру «Мы выпекаем печенье». Обособленный причастный оборот с Partizip I и II **Задание на дом:** Составить монологи по теме	2	2	ОК 1-9
	2 **Работа с текстом «Слоеное печенье». /** Просмотровое чтение, перевод, составление монологов с оценочными суждениями. Моделирование ситуации «На телепередаче «Сладкий рецепт». **Задание на дом:** Описать рецепты слоеного печенья.	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2.	**Кондитерские изделия**			
	Содержание учебного материала			

	Практические занятия		**4**	**2**	
	1	**Введение лексики по теме «Торты и пирожные».** / Работа с текстами «Торты», «Пирожное». Написать краткие экскурсы из истории по теме «Первые рецепты тортов». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстами «Рецептуры тортов», «Рецептуры пирожных».** / Моделирование ситуации «Мастер-класс знаменитого кондитера». **Задание на дом:** Подготовить презентацию по теме.	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2 Шоколадные кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		**4**		
	1	**Введение лексики по теме «Шоколадные кондитерские изделия».** / Работа с текстом «Виды шоколадных кондитерских изделий». Моделирование ситуации «На шоколадной фабрике». **Задание на дом:** Кратко пересказать текст по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «Шоколад». /** Просмотровое чтение, перевод, пересказ; составление и инсценировка диалогов. **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.3 Национальные традиции и кухни	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		**4**	**2**	
	1	**Введение лексики по теме «Национальные традиции и кухни».** / Работа с текстами «Производство пиццы», «Средиземноморская кухня». Подготовить деловую игру «Готовим блюдо средиземноморской кухни». **Задание на дом:** Кратко пересказать текст по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстами «Рецептуры пиццы», «Из истории пиццы».** / Моделирование ситуации «В пиццерии». **Задание на дом:** Описать рецепт по теме	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Консультация	**2**		
Дифференцированный зачет	**2**		
Всего	**22**	**8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете «Иностранный язык» с доступом в интернет

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, полный комплект технической документации, включая паспорт на техническое средство и инструкцию по технике безопасности.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

1. "Немецкий язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровень. ФП" О.А., Лытаева М.А., Гутброд О.В. Акционерное общество "Издательство "Просвещение"
2. Шонин, Н. Е. Немецкий язык для химиков (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Е. Шонин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13255-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457296 (дата обращения: 10.03.2021).
3. Зимина, Л. И. Немецкий язык (A1–A2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зимина, И. Н. Мирославская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11916-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457204 (дата обращения: 10.03.2021).

Интернет-ресурсы:

http://www.paradisi.de
http://www.studygerman.ru/
deutsch.info
start deutsch deutsch online немецкий от dw

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.**
Уметь:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, практические задания по работе с информацией, документами, литературой, защита индивидуальных и групповых заданий
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; ОК 1-9	использование текстов профессиональной направленности разной сложности, наблюдение за деятельностью студента при выполнении перевода, интерпретация результатов работы студентов, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, использование текстов профессиональной направленности
Знать:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, практические задания по работе с грамматическим материалом, выполнение тестовых заданий по пройденному грамматическому материалу

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	

		деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; вести и использовать в работе базу контактов организации; вести учётные регистрационные формы, использовать их для информационной работы и работы по контролю исполнения поручений; устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; структура организации, её задачи и функции; правила проведения деловых переговоров; этика делового общения; правила речевого этикета; правила поддержания и развития	получения необходимой информации и передачи санкционированной информации с использованием средств информационных и коммуникационных технологий

	средств информационных и коммуникационных технологий; сглаживать конфликтные и сложные ситуации межличностного взаимодействия; соблюдать служебный этикет; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	межличностных отношений; требования охраны труда.	
ПК 1.2	встречать посетителей, получать первичную информацию о посетителях, устанавливать порядок приёма для различных категорий посетителей; вести учётные регистрационные формы по приёму посетителей и оформлять пропуска; вести приём, передачу и отправку документов; организовывать и бронировать переговорные комнаты; сервировать чайные (кофейные) столы в офисе; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий; принимать меры по сохранению конфиденциальной информации в ходе приёма посетителей.	нормативные правовые акты Российской Федерации по защите информации и работе с обращениями граждан; структура организации и распределение функций между структурными подразделениями и специалистами; правила организации приёма посетителей; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; правила речевого этикета. правила сервировки чайного (кофейного) стола; требования охраны труда.	координации работы приёмной руководителя и зон приёма различных категорий посетителей организации
ПК 1.3	выбирать формы планирования и оформлять планировщик (органайзер) руководителя и секретаря; устанавливать цели, определять приоритетность и очерёдность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время; согласовывать встречи и мероприятия и вносить	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; структура и специфика основной деятельности организации; основы управления временем; правила проведения	планирования рабочего времени руководителя и рабочего дня секретаря

	информацию в планировщик (органайзер); информировать руководителя о приближении времени и регламенте запланированных встреч и мероприятий; выбирать оптимальные способы внешнего и внутреннего информирования о планируемых мероприятиях; обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	деловых переговоров; этика делового общения; требования охраны труда.	
ПК 1.4	составлять и оформлять документы для деловых поездок; осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; согласовывать с принимающей стороной протокол планируемых мероприятий и формировать программу деловой поездки; использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки; оформлять отчётные документы о деловой поездке.	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере организации деловой поездки; порядок подготовки и документирования деловой поездки; интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; требования охраны труда.	организации деловых поездок руководителя и других сотрудников организации.
ПК 1.6	организовывать процесс подготовки и проведение конферентного мероприятия индивидуально и в составе рабочей группы; документировать разные этапы процедуры подготовки и проведения конферентного мероприятия; соблюдать этикет и основы международного протокола;	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информации; комплекс организационно-технических мероприятий по подготовке и проведению конферентных	организации подготовки и проведения конферентных мероприятий, обеспечения информационного взаимодействия руководителя с подразделениями и должностными

	осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; осуществлять проверку достоверности, полноты и непротиворечивости данных, исключение дублирования информации; применять информационно-коммуникационные технологии.	мероприятий; правила оформления документов, создаваемых в процессе подготовки и проведения конферентного мероприятия; этикет и основы международного протокола; этика делового общения; состав внутренних и внешних информационных потоков; структура организации и порядок взаимодействия подразделений; методы обработки и защиты информации с применением средств информационных и коммуникационных технологий; требования охраны труда.	лицами организации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	18	14
Курсовой проект (работа)[1]	-	-
Самостоятельная работа	0	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	**22**	**14**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Из них в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Хлебобулочные изделия**			
Тема 1.1 Описание сдобных изделий	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9
	Практические занятия	**2**	**2**	
	1 **Введение лексики по теме «Описание сдобных изделий».** / Ознакомительное чтение текста «Сдобные изделия». Деловая игра «Выпекаем сдобные изделия». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	
	Лабораторные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Сдобное и слоеное печенье	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия	**4**	**2**	
	1 **Работа с текстом «Песочное печенье».** Подготовить деловую игру «Мы выпекаем печенье». Обособленный причастный оборот с Partizip I и II **Задание на дом:** Составить монологи по теме	2	2	ОК 1-9
	2 **Работа с текстом «Слоеное печенье». /** Просмотровое чтение, перевод, составление монологов с оценочными суждениями. Моделирование ситуации «На телепередаче «Сладкий рецепт». **Задание на дом:** Описать рецепты слоеного печенья.	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2.	**Кондитерские изделия**			
	Содержание учебного материала			

	Практические занятия		**4**	**2**	
	1	**Введение лексики по теме «Торты и пирожные».** / Работа с текстами «Торты», «Пирожное». Написать краткие экскурсы из истории по теме «Первые рецепты тортов». **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстами «Рецептуры тортов», «Рецептуры пирожных».** / Моделирование ситуации «Мастер-класс знаменитого кондитера». **Задание на дом:** Подготовить презентацию по теме.	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2 Шоколадные кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		**4**		
	1	**Введение лексики по теме «Шоколадные кондитерские изделия».** / Работа с текстом «Виды шоколадных кондитерских изделий». Моделирование ситуации «На шоколадной фабрике». **Задание на дом:** Кратко пересказать текст по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстом «Шоколад». /** Просмотровое чтение, перевод, пересказ; составление и инсценировка диалогов. **Задание на дом:** Выучить новые лексические единицы по теме	2	2	ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.3 Национальные традиции и кухни	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		**4**	**2**	
	1	**Введение лексики по теме «Национальные традиции и кухни».** / Работа с текстами «Производство пиццы», «Средиземноморская кухня». Подготовить деловую игру «Готовим блюдо средиземноморской кухни». **Задание на дом:** Кратко пересказать текст по теме	2	2	ОК 1-9
	2	**Работа с текстами «Рецептуры пиццы», «Из истории пиццы».** / Моделирование ситуации «В пиццерии». **Задание на дом:** Описать рецепт по теме	2		ОК 1-9
	Лабораторные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Консультация	**2**		
Дифференцированный зачет	**2**		
Всего	**22**	**8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете «Иностранный язык» с доступом в интернет

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, полный комплект технической документации, включая паспорт на техническое средство и инструкцию по технике безопасности.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

1. "Немецкий язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровень. ФП" О.А., Лытаева М.А., Гутброд О.В. Акционерное общество "Издательство "Просвещение"
2. Шонин, Н. Е. Немецкий язык для химиков (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Е. Шонин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13255-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457296 (дата обращения: 10.03.2021).
3. Зимина, Л. И. Немецкий язык (A1–A2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зимина, И. Н. Мирославская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11916-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457204 (дата обращения: 10.03.2021).

Интернет-ресурсы:

http://www.paradisi.de
http://www.studygerman.ru/
deutsch.info
start deutsch **deutsch online** **немецкий от dw**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.**
Уметь:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, практические задания по работе с информацией, документами, литературой, защита индивидуальных и групповых заданий
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; ОК 1-9	использование текстов профессиональной направленности разной сложности, наблюдение за деятельностью студента при выполнении перевода, интерпретация результатов работы студентов, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, использование текстов профессиональной направленности
Знать:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. ОК 1-9	домашние задания проблемного характера, практические задания по работе с грамматическим материалом, выполнение тестовых заданий по пройденному грамматическому материалу

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина социально-гуманитарного цикла

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Уметь: определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских	Знать: основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения,

ПК 2.2 ПК 3.3	званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Уметь: оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Знать: общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 74 час, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	74
самостоятельной работы обучающихся	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной нагрузки (всего)	**74**
Из них в форме практической подготовки	**10**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**58**
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
сообщение	-
доклады	-
презентации	2
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	2

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	**Гражданская оборона**	**36**	**8**	**ОК 02**	**Уо 02.01 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.02 Зо 02.03**
Тема 1.1. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**				
	1 **Гражданская оборона, цели и задачи. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.** Информация о ГО.	2	-		
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия	-	-		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
	Практические занятия	-	-		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**				
	1 **Оружие массового поражения.** Поражающие факторы ядерного (термоядерного), химического и биологического оружия и способы защиты от них. **Задание на дом:** Повторить виды оружия массового поражения и его поражающие факторы и способы защиты от оружия массового поражения.	**2**	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
			Всего	*из них в форме практическо*		
1	2		3	4	5	6
	2	**Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения**./ Противогазы ГП-5, респираторы, марлевые повязки, ОЗК. **Задание на дом:** Повторить виды средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	-	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3	Уо 02.02 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.03 У 1.1.03 З 1.1.05
	3	**Средства коллективной защиты от оружия массового поражения**. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. **Задание на дом**: Повторить виды средств коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	-		
	4	**Действия населения при получении сигналов об угрозе ЧС**. Сигналы оповещения гражданской обороны. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. **Задание на дом:** Повторить сигналы оповещения гражданской обороны и порядок действий при получении действия этих	2	-		
	5	**Нормативы по надеванию противогаза и респиратор, ватно-марлевой повязки**. **Задание на дом:** Изготовить ватно-марлевую повязку	2			
	6	**Укрытие в укрытиях и убежищах при сигналах тревоги.** **Задание на дом:** Повторить сигналы оповещения гражданской обороны и действия по этим сигналам, правила поведения в укрытиях и убежищах.	2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия	-	-		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 1.3. Защита населения и территории при стихийных бедствиях	**Содержание учебного материала**			**ОК 02 ОК 04 ОК 07**	**Уо 02.01 Уо 02.04 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.05**
	1 **Понятие чрезвычайной ситуации. Чрезвычайные ситуации природного характера.** Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. Защита при снежных заноса, сходе лавины, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах **Задание на дом:** Повторить понятие чрезвычайной ситуации и	**2**	-		
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия				
	1 **Практическое занятие №1 «Отработка порядка и правил действий при ЧС природного характера (землетрясениях, снежных лавинах, лесных пожарах).** **Задание на дом:** Повторить правила действия населения при угрозе ЧС природного характера.	**2**	**2**		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**2**	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	**1** **Чрезвычайные опасности техногенного характера.** Защита населения при Ч.С. на объектах транспорта. И железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте **Задание на дом:** Повторить понятие чрезвычайной ситуации. Правила поведения людей при чрезвычайных ситуациях техногенного характера и на объектах транспорта.			**ОК 02** **ОК 07**	**Уо 02.01** **Уо 02.05** **Зо 02.02** **Зо 02.03** **Уо 07.01** **Уо 07.03** **Зо 07.01** **Зо 07.03** **Зо 07.05**
	Лабораторные работы	**-**	**-**		
	Практические занятия	**-**	**-**		
	Контрольные работы	**-**	**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	**-**		
	1 Презентация на тему «Чрезвычайные ситуации техногенного характера»	**2**	**2**		
Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	**Содержание учебного материала**	**2**	**-**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
			Всего	*из них в форме практическо*		
1	2		3	4	5	6
	1	**Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных, взрывоопасных объектах./** Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах, на химически- опасных объектах, на радиационно-опасных объектах. **Задание на дом:** Повторить правила действий населения при возникновении чрезвычайных ситуаций на производственных объектах.			**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК 2.2**	**Уо 02.01** **Уо 02.06** **Зо 02.02** **Зо 02.03** **Уо 04.01** **Уо 04.02** **Зо 04.01** **Зо 04.02** **Уо 07.01** **Уо 07.03** **Зо 07.01** **Зо 07.03** **Зо 07.05** **У 1.1.03** **З 1.1.05**
	Лабораторные работы		**-**	**-**		
	Практические занятия					
	1	**Практическое занятие №2 «Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользование средствами пожаротушения».** **Задание на дом:** Повторить правила действия граждан при пожаре и задымлении, правила оказания доврачебной помощи пострадавшим при пожаре.	**2**	**2**		
	2	**Практическое занятие №3 «Отработка действий при авариях с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ».** **Задание на дом:** Повторить правила эвакуации в случае утечки	**2**	**2**		
	3	**Практическое занятие №4 «Отработка действий при возникновении радиационной аварии»** **Задание на дом:** Повторить правила действий граждан при	**2**	**2**		
	Контрольные работы		**-**	**-**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**				
	1 **Ч.С. социального характера**. Терроризм. История терроризма. Виды терроризма. **Задание на дом:** Повторить понятия и виды терроризма**.**	2	-		
	2 **Виды взрывных устройств и взрывчатых веществ.** Способы определения замаскированных взрывных устройств. Действия при обнаружении взрывного устройства или взрывчатого вещества. Правила поведения граждан при захвате	2	-		
	3 **Обеспечение безопасности населения при нахождении на территории ведения боевых действий и во время массовых беспорядков.** **Задание на дом:** Повторить правила поведения при проведении массовых мероприятий и при нахождении в зоне	2	-	**ОК 01 ОК 02 ПК 2.2**	
	4 **Обеспечение безопасности в случае захвата заложников; при обнаружении подозрительных предметов, угрозе и террористического акта.** **Задание на дом:** Повторить правила поведения заложников.	2	-		
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия	-	-		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		

Уо 04.01
Уо 04.02
Зо 04.01
Зо 04.02
Уо 06.02
Зо 06.01
Зо 06.03
Уо 07.01
Уо 07.03
Зо 07.01
Зо 07.03
Зо 07.05
У 1.1.03
З 1.1.05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
Раздел 2.	**Основы военной службы**	**32**	**2**		
Тема 2.1. Вооруженные силы России на современном этапе	**Содержание учебного материала**			**ОК 02 ОК 04 ОК 07**	**Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02**
	1 **Состав и организационная структура Вооруженных Сил**./ Виды Вооруженных сил и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами. Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил личным составом **Задание на дом:** Повторить структуру вооруженных сил РФ.	**2**	**-**		
	2 **Особенности ведения боевых действий ВС и МВД на современном этапе в условиях локальных войн и партизанской войны.** **Задание на дом:** На примере художественных фильмов и художественной литературы афганской и чеченской войнах определить особенности ведения боевых действий в локальных войнах.	**2**	**-**		
	3 **Проведения «зачистки»» в зоне боевых действий».** Повторить особенности ведения боевых действий в локальных войнах.	**2**			
	Лабораторные работы	**-**	**-**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
	Практические занятия	-	-		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**			**ОК 04 ОК 07**	**Уо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.01 Уо 07.03**
	1 **Военная присяга. Боевое знамя воинской части.** Взаимоотношения между военнослужащими, внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.	**2**	-		
	2 **Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.** **Задание на дом:** Повторить обязанности часового.	**2**	-		
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия	-	-		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 2.3. Строевая подготовка	**Содержание учебного материала**			**ОК 04 ОК 07**	**Уо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.02 Зо 06.01**
	1 **Строй и управление им**. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте ив движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	**2**	-		
	Лабораторные работы	-	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
	Практические занятия	-	-		Зо 06.02
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 2.4. Огненная подготовка	**Содержание учебного материала**			ОК 02 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1	Уо 02.03 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.03 У 1.1.03 З 1.1.05
	1 **Автомат Калашникова.** История создания и изменение ТТХ. Автомата» **Задание на дом:** Найти в литературе материал о истории создания АК 74 и истории стрелкового оружия.	2	-		
	2 **Изучение тактики – технических характеристик «АК – 74».**	2	-		
	Лабораторные работы	-	-		
	Практические занятия	2	2		
	1 **Практическое занятие №4 «Неполная разборка и сборка автомата».** Принятие положений для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Хранение и уход за оружием.	2	2		
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка	**Содержание учебного материала**				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
			Всего	*из них в форме практическо*		
1	2		3	4	5	6
	1	**Виды ранений.** Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Наложение повязок на голову, туловище, нижние и верхние конечности. **Задание на дом:** Повторить виды ранений и правила оказания помощи при ранениях.	2	-	ОК 02 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.03 У 1.1.03 З 1.1.05
	2	**Виды травм.** Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Наложение шины на место перелома, транспортировка пострадавшего. **Задание на дом:** Повторить виды травм и правила оказания	2	-		
	3	**Виды ожогов. Первая (доврачебная) помощь при термических или кислотных ожогах.** **Задание на дом:** Повторить виды и степени ожогов и правила оказания доврачебной помощи при ожогах.	2	-		
	4	**Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.** **Задание на дом:** Повторить действия по оказанию помощи при **обморожениях.**	2	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент	КОД Н/У/З
		Всего	*из них в форме практическо*		
1	2	3	4	5	6
	5 **Оказание первой (доврачебной)помощи утопающему.** Алгоритм оказания помощи. **Задание на дом:** Повторить действия по оказанию помощи при утоплении.	**2**	**-**		
	6 **Доврачебная помощь при клинической смерти. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца».** **Задание на дом:** Повторить действия по оказанию помощи при клинической смерти.	**2**	**-**		
	7 **Оказание помощи при пищевом, алкогольном отравлении, отравлении ядами, кислотами, щелочами и при поражении электрическим током.** **Задание на дом:** Повторить правила оказания помощи при отравлениях и при поражениях электрическим током**.**	**2**	**-**		
	Лабораторные работы	**-**	**-**		
	Практические занятия	**-**	**-**		
	Контрольные работы	**-**	**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	**-**		
Консультация		2	**-**		
Дифференцированный зачет		2	**-**		
Всего:		**74**	**10**		

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащённый оборудованием и техническими средствами обучения:
Основное оборудование- Стол ученический – 10 шт., стул ученический – 30 шт., доска аудиторная -1 шт, компьютер-1 шт, доска классная; рабочее место преподавателя,
манекен с набором защитной одежды -1 шт., противогаз -9 шт., прибор радиационной разведки -1 шт., прибор химической разведки -1 шт., столы-3 шт., телевизор-1 шт., макеты автоматов для сборки и разборки-2 шт., сумка санитарная-3 шт., ящик для хранения оружия-1 шт. , шкаф д/документов -3шт.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 8-е изд.- М.: КНОРУС, 2016г
Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) В 2 Ч. ЧАСТЬ 1 5-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО.– М.: Юрайт, 2017.
2. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) В 2 Ч. ЧАСТЬ 2 5-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО. – М.: Юрайт, 2017.
3. Вишняков Я.Д. (отв. ред.) Безопасность жизнедеятельности. 5-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО. – М.: Юрайт, 2017.
4. Вишняков Я.Д. (отв. ред.). Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2017.
5. Каракеян В.И., Никулина И.М.Безопасность жизнедеятельности. 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2017.
6. Соломин В.П. (отв. ред.) Безопасность жизнедеятельности. Учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2017.

1. «Безопасность жизнедеятельности. Лекции БЖД.» [Электронный ресурс], форма доступа – http://www.twirpx.com/files/emergency/safe/lestures/ свободная;
2. «Армия и специальность» [Электронный ресурс], форма доступа –/novosti/Armiya-Spetsialnosti.html свободная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать:	
Зо 02.02приемы структурирования информации	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 02.03формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 04.01психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 04.02основы проектной деятельности	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 06.01сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 07.01правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 07.02основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 07.03пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04принципы бережливого производства	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 07.04принципы бережливого производства	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Зо 07.05основные направления изменения климатических условий региона	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
З 1.1.05документация по технической эксплуатации холодильного оборудования.	наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уметь:	
Уо 02.01определять задачи для	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
поиска информации	при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.01определять задачи для поиска информации	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.02определять необходимые источники информации	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.03планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.04выделять наиболее значимое в перечне информации	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.05оценивать практическую значимость результатов поиска	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 02.06оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 04.01организовывать работу коллектива и команды	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения, дифференцированный зачет
Уо 04.02взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
Уо 06.02применять стандарты антикоррупционного поведения	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения, дифференцированный зачет
Уо 07.01соблюдать нормы экологической безопасности	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения, дифференцированный зачет
Уо 07.03организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
У 1.1.03правильно оформлять и вести документацию по технической эксплуатации холодильного оборудования	наблюдение, наблюдение за деятельностью студента при проведении практической работы, интерпретация результатов наблюдения, дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Рабочая программа дисциплины

СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»: формирование у обучающихся системы знаний в области экономики и финансов для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности.

Дисциплина «СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 ОК 03 ОК 04 ОК 05	определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производить расчеты по валютно-обменным операциям; планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом	актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; возможные траектории профессионального развития и самообразования; различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; понятие иностранной валюты и валютного курса; структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; особенности различных банковских и страховых продуктов и	-

	финансовой безопасности; выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
ПК 3.4	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;	ведения работы с обращениями граждан, поступающими в суд в электронном виде и на бумажном носителе

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	12
Теоретические занятия	22	
В том числе практических и лабораторных занятий	10	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	2	-

Всего	**36**	**12**

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание, лабораторные и практические работы, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Деньги и операции с ними			**10/-**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	**Содержание**		**2/-**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1	**Деньги и платежи** / Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура. Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов **Задание на дом:** заполнить таблицу	2/-
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2/-**	
	1	**Практическая работа № 1. Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида** **Задание на дом:** подготовить презентацию по практической работе	2/-
Тема 1.2. Покупки и цены	**Содержание**		**2/-**	
	1	**Покупки и цены. Безопасное использование денег /** Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге).	2/-

		Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки. Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета **Задание на дом:** повторить программы лояльности		
	В том числе практических и лабораторных занятий		**4/-**	
	1	**Практическая работа № 2. Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения** **Задание на дом:** подготовить презентацию по практической работе	2/-	
	2	**Практическая работа № 3. Выбор надежного интернет-магазина** **Задание на дом:** подготовить презентацию по практической работе	2/-	
Раздел 2 Планирование и управление личными финансами			**6/-**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование. Личные сбережения	**Содержание**		**2/-**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1	**Личный и семейный бюджет, финансовое планирование. Личные сбережения** / Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета. Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды.	2/-	

		Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов **Задание на дом:** составить таблицу «Основные формы сбережений»		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2.3. Кредиты и займы.	**Содержание**		**2/-**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1	**Кредиты и займы /** Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство **Задание на дом:** повторить принципы и условия кредитования	2/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		-	
	1	Подготовить проект «Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей своей профессии юрист» (учесть уровень дохода, профиль трат)	**2/2**	
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	**Содержание**		**2/-**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1	**Безопасное управление личными финансами /** Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами **Задание на дом:** изучить банковское приложение по управлению личными финансами		
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 3. Риск и доходность			**6/2**	
Тема 3.1. Инвестирование	**Содержание**		**2/-**	
	1	**Инвестирование /** Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид **Задание на дом:** подготовить доклад «Индивидуальный инвестиционный счет»	2/-	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 3.2. Страхование	**Содержание**		**2/-**	
	1	**Страхование /** Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов **Задание на дом:** составить классификацию	2/-	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**	
Тема 3.3. Предпринимательство	**Содержание**		**2/-**	
	1	**Предпринимательство/** Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса **Задание на дом:** определить формы ведения предпринимательской деятельности в сфере юриспруденции	2/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**	
Раздел 4. Финансовая среда			**10/10**	
	1	**Финансовые взаимоотношения с государством /**	2/2	

Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством		Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. **Задание на дом:** повторить налоговые вычеты и льготы		ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.4
	2	**Пенсионная система России./** Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования **Задание на дом:** найти и записать виды пенсий в РФ	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2/2**	
	1	**Практическая работа № 4. Применение налоговых вычетов для увеличения дохода** **Задание на дом:** подготовить презентацию по практической работе	2/2	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	1	**Защита прав граждан в финансовой сфере /** Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде. **Задание на дом:** подготовить нормативные источники по изученному материалу	2/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		**2/2**	
	1	**Практическая работа № 5. Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере** **Задание на дом:** подготовить презентацию по практической работе	2/2	
Консультация			**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	
Всего			**36/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *«Социально-гуманитарных дисциплин»*, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации : учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.
4. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд. стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с.
5. Флицлер А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Флицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 154 с.
6. Каджаева М.Р. Электронный учебно-методический комплекс «Финансовая грамотность»: / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева, Е.Г. Метревели. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/477930/
7. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: https: https://моифинансы.рф/.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.

6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.

7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.

8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.

9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/.

10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://fincult.info/.

11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://школа.вашифинансы.рф/.

12. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».

13. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».

14. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».

15. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».

16. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».

17. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».

18. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».

19. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».

20. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».

21. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ «О национальной платежной системе».

22. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».

23. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. 2.

24. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».

25. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: принципы и методы презентации собственных	владеет знаниями требований, предъявляемых к презентациям;	Оценка результатов устного опроса;

бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц; современную профессиональную и финансовую терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; понятие иностранной валюты и валютного курса; структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; базовые характеристики и риски основных финансовых	демонстрирует знание современной профессиональной и финансовой терминологии; способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования; демонстрирует знания, необходимые для осуществления различных финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую; демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета; способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в	Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися. Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; применять современную профессиональную и финансовую терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; -осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производить расчеты по валютно-обменным операциям; -планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые	профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; использует современную профессиональную и финансовую терминологию; планирует траектории профессионального и личностного развития; выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности; учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производит расчеты по валютно-обменным операциям; планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет; выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия; анализирует бизнес-идею;	

решения, составлять личный бюджет; использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей; определять инвестиционную привлекательность бизнес-идеи коммерческих идей в рамках области своей профессиональной деятельности; грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план с опорой на информацию относительно его структуры; определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; анализировать расходы, связанные с заимствованием средств, необходимых для достижения финансовой цели; производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и	проводит анализ состояния соответствующего бизнес-идее рынка, используя различные источники информации; проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; составляет бизнес-план с опорой на информацию относительно его структуры; предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес- идеи; проводит анализ расходов, необходимых для достижения цели; проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами; проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; составляет алгоритмы действий, соответствующих различным жизненным ситуациям, возникающим при взаимодействии с государственными органами, сторонними организациями	

планирования личных финансов; оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; определять направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «СГ.06. Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 07 (возможно частичное участие дисциплины в формировании ОК 01, ОК 03, ОК 04)

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях **ОК 01.** Выбирать способы решения задач	— осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; — моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности; — применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; — применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	— принципы и концепцию бережливого производства; — основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности); — методы выявления, анализа и решения проблем производства; — инструменты бережливого производства; — принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам **ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях **ОК 04.** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	— организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; — применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства; — производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах[1]	— виды потерь и методы их устранения; — современные технологии повышения производительности труда; — технологии внедрения улучшений производственного процесса; — систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда; — способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке[2]

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	36	10
самостоятельной работы обучающихся	2	
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	-	

1 ПС «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н, трудовая функция: Составление рецептуры хлебобулочных изделий, Необходимые умения

2 ПС «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н, трудовая функция: Составление рецептуры хлебобулочных изделий, Необходимые знания

промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**42**
Из них в форме практической подготовки	***10***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**40**
в том числе:	
теоретические занятия	**26**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**10**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Работа с источниками по Lean	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**40**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**30**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**10**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период (темы № 3,5):	6
• в межсессионный период (темы№ 1,2,4): все, кроме предусмотренных в сессионный период	30
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период (№3, №5):	4
- Курсовой проект (работа)	

• в сессионный период	
• в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме диф.зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.06 «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2		3	4	5
Тема 1. Основы бережливого производства и специфика хлебопекарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**		**8**	2	ОК 07 ОК 01 ОК 04
	1	Лекция: **«Ценность, потери и принципы Lean в пищевом производстве»** Понятие ценности с позиции потребителя; 8 видов потерь (DOWNTIME), Muri, Mura; принципы потока, вытягивания, кайдзен; примеры потерь в хлебопечении (перемещения сырья, ожидание замеса, избыточные запасы); связь Lean с ресурсосбережением и снижением нерационального расхода сырья **Домашнее задание:** выписать 5 операций выпечки, указать потери.	2	-	
	2	Лекция: **«Ресурсосбережение и сохранение пищевой ценности при тепловой обработке »** Влияние температуры и длительности обработки на свойства сырья; способы минимизации потерь качества при выпечке; ресурсосберегающие приёмы (оптимизация режимов, контроль параметров); требования к качеству и безопасности; связь с экологией и рациональным использованием ресурсов **Домашнее задани**е: привести 3 приёма сохранения качества при выпечке.	2	-	
	3	Лекция-кейс: **«Кейс-анализ потерь на участке замеса и выпечки»**	2	-	

		Разбор типового процесса (подготовка сырья — замес — расстойка — выпечка — охлаждение); выделение операций, создающих ценность, и потерь; классификация по DOWNTIME; расчёт потенциального эффекта от устранения 1–2 потерь (время, сырьё, брак); акцент на снижении нерационального расхода ресурсов и энергопотребления (ОК 07); применение профессионального анализа к конкретной ситуации (ОК 01). **Домашнее задание:** составить чек-лист из 7 пунктов для диагностики потерь			
	Лабораторные работы		-	-	
	Практические занятия		-	-	
	1	Практическая работа №1: **Расчёт эффекта от устранения потерь на типовой операции** Выбор типовой операции (например, «фасовка/маркировка»); замеры времени, фиксация потерь; расчёт эффекта (минуты/смена, кг/смена, экономия сырья); оформление в виде короткой таблицы; обоснование ресурсосберегающего результата (ОК 07); командная проверка расчётов (ОК 04) **Домашнее задание:** рассчитать эффект от устранения одного вида потерь для выбранной операции.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	-	
Тема 2. Картирование потока создания ценности и оценка ресурсной потребности	**Содержание учебного материала**		10	2	ОК 07 ОК 01 ОК 04
	1	Лекция: **«Основы VSM: текущее, целевое, идеальное состояние»** Условные обозначения карты потока; время такта и цикла; фиксация запасов, перемещений, ожиданий; специфика пищевых производств (скоропортящееся сырьё, санитарные требования, температурные режимы); взаимосвязь этапов и узких мест; ресурсосберегающий смысл картирования — сокращение излишков и простоев (ОК 07). **Домашнее задание:** перечислить 8–10 операций для печенья со злаками.	2	-	

	2	Лекция: **«Построение карты текущего состояния для участка выпечки»** Замеры времени операций; фиксация объёмов незавершённого производства и ожиданий; нанесение условных обозначений на карту; выявление потерь и узких мест; оценка потребности в трудовых и материальных ресурсах на каждом этапе; фокус на снижении избыточного использования сырья и энергии (ОК 07). **Домашнее задание:** зафиксировать 5 замеров длительности операции замеса.	2	-	
	3	Лекция: **«Расчёт потребности в ресурсах и построение целевого состояния»** Расчёт потребности в сырье, персонале, оборудовании на основе карты потока; построение карты целевого состояния; расчёт эффекта (экономия времени, снижение запасов, рост выпуска); учёт сезонности и ограничений участка; обоснование ресурсосберегающего эффекта (ОК 07); выбор решений под реальные условия (ОК 01). **Домашнее задание:** рассчитать эффект от сокращения ожидания на 15 минут.	2	-	
	4	Лекция: **«Доработка карты потока под реальные ограничения»** Адаптация карты под ограничения (площадь, оборудование, санитарные нормы); перераспределение операций; оценка влияния изменений на потребность в ресурсах; согласование изменений с требованиями ХАССП; командное обсуждение вариантов (ОК 04); ресурсосберегающий выбор решений (ОК 07). **Домашнее задание:** перерисовать 3–4 шага карты с учётом ограничения площади.	2	-	
	Лабораторные работы		-	-	
	Практические занятия				
	1	Практическая работа №2: **«Оценка потребности в материальных и трудовых ресурсах по карте потока»**	2	2	

		Определение потребности в сырье (кг/смену) и персонале (чел./смену) по этапам; выявление «пиков» и «провалов» загрузки; предложения по выравниванию нагрузки; расчёт экономии при сокращении потерь; обоснование решений с точки зрения ресурсосбережения (ОК 07) и профессионального контекста (ОК 01). **Домашнее задание:** определить потребность в сырье и персонале для 3 этапов процесса.			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	-	
Тема 3. Диагностика потерь, анализ проблем и оценка затрат	**Содержание учебного материала**		6	2	
	1	Лекция: **«Инструменты анализа проблем: 5 почему, Исикава, Парето»** Алгоритм «5 почему» для поиска корневых причин; построение и интерпретация диаграммы Исикавы; принцип Парето и контрольные листки для приоритизации потерь; применение к типовым проблемам хлебопечения (брак, нестабильное качество, перерасход сырья); связь анализа с ресурсосбережением (ОК 07). **Домашнее задание:** построить «5 почему» для проблемы роста брака.	2	-	ОК 07 ОК 01 ОК 04 ОК 03
	2	Лекция: **«Базовые инструменты Lean: 5S, пока-ёкэ, канбан, SMED»** Этапы и критерии 5S для цеха; пока-ёкэ как защита от ошибок (дозировка, маркировка, контроль параметров); канбан для управления запасами сырья и полуфабрикатов; SMED для быстрой переналадки на разные виды теста и кондитерских изделий; экологический и ресурсный эффект от внедрения (ОК 07). **Домашнее задание:** подобрать 1 пример 5S и пока-ёкэ для цеха.	2	-	
	3	Лекция: **«Диагностика проблемы и выбор инструмента устранения»** Применение «5 почему» и Исикавы к реальной ситуации участка УПК; выбор оптимального инструмента (5S, пока-ёкэ, SMED) под специфику проблемы; оценка влияния на качество и	2	-	

		ресурсосбережение; расчёт затрат на несоответствие (брак, переделка, утилизация); обоснование решений в профессиональном контексте (ОК 01); командное согласование подходов (ОК 04). **Домашнее задание:** составить мини-Исикаву для лишних перемещений персонала.			
	Лабораторные работы		-	-	
	Практические занятия				
	1	Практическая работа №3: **«Разработка мер и оценка экономического эффекта»** Разработка комплекса мер по устранению потерь; расчёт экономического эффекта (снижение брака, экономия сырья, рост выпуска); оформление результатов в виде таблицы и краткого вывода; обоснование мер с точки зрения ресурсосбережения (ОК 07); командная проработка вариантов (ОК 04). **Домашнее задание:** рассчитать эффект меры в минутах и кг/смену.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	-	
Тема 4. Организация команд и реализация проектов улучшений	**Содержание учебного материала**		6	0	ОК 07 ОК 01 ОК 04 ОК 03
	1	Лекция: **«Управление проектами улучшений: этапы, роли, риски»** Этапы проекта по PDCA и DMAIC (в упрощённом виде для пищевых производств); роли в команде, распределение ответственности; система подачи предложений по улучшению; управление рисками и сопротивлением при внедрении; связь проектов с экологической и ресурсной эффективностью (ОК 07); планирование профессионального развития через участие в проектах (ОК 03). **Домашнее задание:** составить матрицу ролей (RACI) для мини-проекта.	2	-	
	2	Деловая игра: **«Ролевая игра и постановка целей по SMART»** Ролевая игра по формированию команды и распределению задач; формулировка цели и задач проекта по SMART;	2	-	

		критерии измеримости и сроков; согласование целей с требованиями ресурсосбережения и качества; командная коммуникация и распределение ответственности (ОК 04); выбор решений, соответствующих производственному контексту (ОК 01); учёт ресурсосберегающих показателей (ОК 07). **Домашнее задание:** сформулировать цель по SMART и 3 задачи проекта.			
	Лабораторные работы		-	-	
	Практические занятия		-	-	
	1	Практическая работа №4: **«Планирование и распределение задач в проекте улучшений»** Календарный план проекта (этапы, сроки, вехи); распределение задач по исполнителям; оценка рисков и план реагирования; обоснование ресурсосберегающего эффекта; командная защита плана (ОК 04), профессиональная аргументация (ОК 01), учёт экологии и ресурсов (ОК 07). **Домашнее задание:** составить календарный план из 5 этапов с датами.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		--		
Тема 5. Применение Lean-инструментов с учётом специфики производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		6	2	ОК 07 ОК 01 ОК 04 ОК 03
	1	Лекция: **«Внедрение, стандартизация и интеграция с системами качества»** Этапы внедрения и закрепления улучшений; стандартизация операций и контроль; визуализация, TPM, быстрая переналадка; интеграция Lean с ХАССП и GMP; сохранение питательной ценности как часть стандартов качества; ресурсосберегающий эффект стандартизации (ОК 07). **Домашнее задание:** выписать 3 точки пересечения Lean и ХАССП.	2	-	
	Лабораторные работы		-	-	
	Практические занятия				
	1	Практическая работа №5: **«Разработка SOP и контрольного листа»** Разработка стандарта операции (SOP) для типовой операции (замес теста, фасовка, маркировка); составление контрольного	2	2	

		листа с критериями проверки; привязка стандартов к требованиям ресурсосбережения, безопасности и качества; оформление документов для внедрения; командная проверка и согласование (ОК 04); профессиональная адаптация под специфику цеха (ОК 01). **Домашнее задание:** написать SOP (3–5 шагов) и контрольный лист (5 пунктов).			
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Самостоятельная работа №1 Работа с источниками по Lean, подготовка материалов для проекта, оформление расчётов и документов; планирование собственных шагов по внедрению улучшений.	2	-	
Консультация (Разбор вопросов по темам, предпроектные консультации, разбор ошибок в картах потока и расчётах, помощь в формулировке целей и мер; обсуждение ресурсосберегающих эффектов и способов решения задач в конкретных условиях.)			**2**	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	-	
Всего			**42**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование кабинета:

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочее место студента для теоретических занятий;
- Рабочее место студента для практических занятий.

Технические средства обучения:

- Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (пакет MS Office, справочно-правовая система, система электронного документооборота);
- Проектор;
- Многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Вумек, Дж. П. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Дж. П. Вумек, Д. Т. Джонс ; пер. с англ. — 2-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2021. — 473 с. — ISBN 978-5-9614-0398-7.
2. Тайити, О. Производственная система Тойоты: уходя от массового производства / О. Тайити ; пер. с англ. — Москва : Институт комплексных стратегических исследований, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-9031-1701-8.

Нормативные документы:

1. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021)
2. ГОСТ Р 56020-2020. Бережливое производство. Основные положения и словарь. — Москва : Стандартинформ, 2020. — 24 с.
3. ГОСТ Р 57522-2017. Бережливое производство. Руководство по интегрированной системе менеджмента качества и бережливого производства. — Москва : Стандартинформ, 2017. — 32 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	наблюдение и экспертная оценка при выполнении типовых операций (например, замес, фасовка) с фиксацией потерь; анализ чек-листов по 5S на учебной площадке; решение ситуационных задач на выбор ресурсосберегающего режима (температура, длительность, дозировка).
моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности;	построение карты текущего состояния (VSM) по хронометражу; расчёт времени такта и цикла, определение узких мест; разработка карт целевого и идеального состояния с учётом ограничений цеха (площадь, оборудование, санитарные нормы).
применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах;	применение «5 почему», диаграммы Исикавы, Парето для выявления корневых причин; контрольные листки для фиксации брака/потерь; выбор и обоснование мер устранения (5S, пока-ёкэ, SMED, канбан).
применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	расчёт затрат на несоответствие (брак, переделка, утилизация) на примере типовой операции; сопоставление стоимости потерь и стоимости внедрения мер; оформление выводов в виде таблицы и краткого отчёта.
организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;	распределение ролей по матрице RACI; постановка целей по SMART, календарный план; командная презентация и защита решений перед «комиссией».
применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства;	адаптация инструментов (5S, SMED, TPM) под специфику хлебопечения/кондитерского цеха; интеграция Lean с требованиями ХАССП и GMP; визуализация стандартов и контрольных точек.

производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	расчёт потребности в сырье (кг/смену), персонале (чел./смену) и оборудовании по этапам потока; выявление «пиков» и «провалов» загрузки; предложения по выравниванию нагрузки и сокращению потерь.
Знать:	
принципы и концепцию бережливого производства	тесты на понимание терминов (муда, мури, мура, кайдзен); разбор примеров потерь в пищевом производстве; мини-эссе «Как Lean помогает сохранять ресурсы».
основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности);	построение VSM по алгоритму; сравнение состояний; объяснение смысла каждого элемента карты.
методы выявления, анализа и решения проблем производства;	применение «5 почему», Исикавы, Парето к типовым проблемам цеха; выбор инструментов устранения.
инструменты бережливого производства;	описание этапов и критериев применения; подбор инструментов под конкретную проблему; демонстрация эффекта.
принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	моделирование взаимодействия между участками (сырьё — производство — контроль — отгрузка); согласование изменений.
виды потерь и методы их устранения;	классификация потерь по DOWNTIME; подбор методов устранения для типовых операций хлебопечения.
современные технологии повышения производительности труда	анализ публикаций и кейсов предприятий; сопоставление технологий и их применимости в УПК.
технологии внедрения улучшений производственного процесса;	планирование по PDCA/DMAIC; оценка рисков и сопротивления; план коммуникации и обучения.
систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда;	заполнение типовой формы предложения; обоснование эффекта; согласование с заинтересованными сторонами.
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	подбор режимов обработки (температура, время, влажность); оценка влияния на качество и потери; сравнение вариантов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ОСНОВЫ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

2026г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ОСНОВЫ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) **СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.07 Культура речи и основы делового общения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**, квалификация – техник-технолог.

1.2 Место дисциплины в структуре вариативной профессиональной образовательной программы:

дисциплина социально-гуманитарного цикла

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	**Знания:** особенности социального культурного контекста; прави оформления документов построения устных сообщений

ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию	**Умения:** оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	**Знания:** учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 38 час, в том числе:

	очная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	32
самостоятельной работы обучающихся	2

1.5. Обоснование вариативной части.
Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК*)**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	правильно оформлять и вести документацию по контролю процесса приготовления	Тема 2.3. Жанры деловой и научной речи.	2	Практическое подтверждение межпредметных связей
2	правильно оформлять и вести документацию по контролю процесса приготовления	Тема 3.1 Общение как вид деятельности. Деловая беседа как основная форма делового общения.	2	Приобретение практического опыта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной нагрузки (всего)	**38**
Из них в форме практической подготовки	**10**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**32**
в том числе:	
теоретические занятия	**12**
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
сообщение	-
доклады	-
презентации	2
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	2

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Культура речи и основы делового общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Язык и речь.		**2**	**0**	**ОК 02, ОК 05**
Тема 1.1 Введение в курс Общие сведения о языке и речи.	**Содержание учебного материала**	2	-	
	1 **Введение.** Язык и речь. /Основные единицы языка. Понятие культуры речи. Качество хорошей речи. **Задание на дом:** повторить конспект, выучить термины			
	Практические занятия			
Раздел 2. Современный русский язык. Языковая норма.		**18**	**6**	**ОК 02, ОК 05**
Тема 2.1. Современный русский язык.	**Содержание учебного материала**	**2**	-	
	1 **Русский язык в современном мире.** Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Мировые языки. **Задание на дом:** понятие о русском литературном языке и языковой норме.			
	Практические занятия	-	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-	
Тема 2.2. Языковая норма.	**Содержание учебного материала**	**2**	-	**ОК 02, ОК 05**
	1 **Язык как система.** Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Речевая ситуация и ее компоненты. Языковая норма и ее функции. Культура научного и делового общения. **Задание на дом:** сделайте самоанализ и самооценку на основе наблюдений за собственной речью			
	Практические занятия	**2**	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2		3	4	5
	1	**Практическое занятие №1** Анализ индивидуально-авторских стилистических средств в тексте. **Задание на дом:** повторить тему			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	-	
Тема 2.3. Жанры деловой и научной речи.	**Содержание учебного материала**		**2**	-	**ОК 02, ОК 05**
	1	**Функциональные стили речи и их особенности.** Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. **Задание на дом:** дополнить конспект примерами			
	Практические занятия		**2**	-	
	1	**Практическое занятие №2** Деловое письмо. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Виды деловых писем и их функции. Примеры текстов. **Задание на дом:** повторить виды деловых писем.			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	-	
Тема 2.4. Официально-деловой стиль.	**Содержание учебного материала**		**2**	-	**ОК 02, ОК 05, ПК 4.5**
	1	**Основные синтаксические и правописные нормы официально-делового стиля речи**. Служебный документ как основа письменного делового общения. Языковые формулы официальных документов. Особенности языка служебных документов: в графике, в лексике, в морфологии, в синтаксисе. **Задание на дом:** подготовка ответов на вопросы практического занятия			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2		3	4	5
	2	**Типы делового письма.** Структура делового письма. Правила телекоммуникаций. Требования к электронному письму. Резюме. Основные требования к резюме. Структура резюме. **Задание на дом:** составить резюме.	2	-	
	Практические занятия		4	2	
	1	**Практическое занятие №3. Внутренняя и внешняя переписка.** Правила составления деловой официальной документации. Виды деловых документов по содержанию и назначению.			
	2	**Практическое занятие №4** Анализ текстов официально-делового стиля. Исправление ошибок в документах. **Задание на дом:** повторить типы речи			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	-	
	1	**Подготовить презентацию на тему: «Особенности делового общения»**			
Раздел 3. Деловое общение			12	8	**ОК 02, ОК 05, ПК 4.5**
Тема 3.1 Общение как вид деятельности. Деловая беседа как основная форма делового общения.	**Содержание учебного материала**		2	-	
	Практические занятия		2	2	
	1	**Практическое занятие №4 Особенности делового общения.** Общение и потребности человека. Три стороны общения. Структура и средства общения. Виды делового общения: запрос, информация, деловое предложение, просьба, претензия. Сферы делового общения: производство, быт, общественные отношения. **Задание на дом:** выучить термины.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2		3	4	5
	2	**Практическое занятие № 5** Виды деловых бесед. Этапы деловой беседы. Виды вопросов и когда их следует применять. Типы собеседников. **Задание на дом:** правка некорректного текста	**2**	**2**	
	3	**Практическое занятие № 6** Подготовка и проведение деловых бесед. Деловые беседы при приеме на работу, увольнении, проблемные и дисциплинарные беседы. **Задание на дом:** написать отзыв	**2**	**2**	
	4	**Практическое занятие № 7** Работа с текстом. Определение типа речи. Анализ текста с учетом особенностей типа речи. **Задание на дом:** найти текст, связанный со специальностью, определить тип, подчеркнуть ключевые слова, определить микротемы.			
	Самостоятельная работа обучающихся		**-**	**-**	
Тема 3.2. Телефонный разговор в деловой коммуникации	**Содержание учебного материала**		**6**	**-**	**ОК 02, ОК 05, ПК 4.5**
	Практические занятия		**-**	**-**	
	1	**Практическое занятие № 8 Организация и проведение делового телефонного разговора с использованием форм речевого этикета.** **Задание на дом:** составить телефонный разговор.	**2**	**2**	
	2	**Практическое занятие № 9 Основные требования и особенности разговора по телефону.** Этические нормы телефонного разговора. **Задание на дом:** повторить формы речевого этикета.	**2**		
	3	**Практическое занятие № 10. Практика работы с возражениями.** Устный и письменный ответы на претензии. **Задание на дом:** подготовка к зачёту.	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2	3	4	5
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-	
Консультация		2	-	
Дифференцированный зачет		2	-	
Всего:		**38**	**10**	

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы дисциплины не требует наличия специального учебного кабинета
Оборудование: учебники, словари
Методическое обеспечение дисциплины:

- программное обеспечение, необходимое для проведения практических работ
- дидактические материалы (практические работы и тесты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под редакцией А. В. Голубевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 256 с. — (Профессиональное образование). — Доступ на сайте ЭБС Юрайт. URL: https://urait.ru/bcode/437035 . — Режим доступа: по подписке.
2. Русский язык и культура речи. Практикум по орфографии. Титов О.А. 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, М, Юрайт, 2023.
3. Русский язык и культура речи. 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО Самсонов Н.Б., М, Юрайт, 2021.

Интернет-ресурсы:

http://www.examen.ru http://www.analiz..ru

Дополнительные источники:

1. Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470952 (дата обращения: 13.04.2021).
2. Русский язык : справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452433 (дата обращения: 13.04.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Общие компетенции	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Творческие работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Экзамен Презентации
Профессиональные компетенции	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Тестирование Опрос Оценка результатов практических работ Эссе Дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2026

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н
Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
ОК 01 ОК 02	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 01 ОК 02	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 96 часа, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	82	20
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	-
консультаций перед экзаменом	2	-
промежуточная аттестация в форме **экзамена**	8	8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**96**
Из них в форме практической подготовки	***56***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**82**
в том числе:	
теоретические занятия	**34**
лабораторные занятия	**18**
практические занятия	**30**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**20**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**2**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**18**
в том числе:	
-теоретические занятия:	

• в сессионный период	6
• в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период	6
- Курсовой проект (работа)	
в сессионный период	
в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02 Процессы и аппараты пищевых производств

-	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
Тема 1. Основы микробиологии	**Содержание учебного материала**		**20**	**-**	ОК 01 ОК 02
	1	**Понятие о микробиологии. Этапы развития микробиологии** Выдающиеся ученые-микробиологи. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе **Задание на дом:** подготовить сообщение «Применение микроорганизмов в пищевой промышленности»	2	-	
	2	**Морфология микроорганизмов.** Морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов, дрожжей, вирусов. Систематика микроорганизмов. Понятие об основных микробиологических терминах. **Задание на дом:** способы размножения грибов, бактерий и дрожжей.	2	-	
	3	**Физиология микроорганизмов.** Способы размножения микроорганизмов. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Методы подавления жизнедеятельности вредных для человека микроорганизмов. Обмен веществ у микроорганизмов. **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	4	**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы** **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	5	**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы** **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	6	**Распространение микроорганизмов в природе**	2	-	

		Задание на дом: Подготовка презентации по теме			
	7	**Распространение микроорганизмов в природе** **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	8	**Микробиология основных пищевых продуктов** **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	9	**Микробиология основных пищевых продуктов** **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	10	**Виды микробиологической порчи сырья и готовой продукции**. Проверка муки и хлеба на наличие картофельной болезни. Меры предупреждения микробиологической порчи продуктов. **Задание на дом:** методы борьбы с картофельной болезнью.	2		
	Практические занятия		**10**	**10**	
	1	**Практическая работа № 1.** Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Оборудование и инструменты. Обеспечение асептических условий работы с биоматериалами. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 1 (продолжение).** Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Оборудование и инструменты. Обеспечение асептических условий работы с биоматериалами. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 2** Приготовление простых питательных сред **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 3.** Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде**.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Практическая работа № 4.** Изучение морфологии микроорганизмов. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	

	Лабораторные работы		**12**	**12**	
	1	**Лабораторная работа № 1** Устройство микроскопа. Техника микроскопии **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Лабораторная работа № 1 (Продолжение)** Устройство микроскопа. Техника микроскопии **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Лабораторная работа № 2** Морфология мицелиальных, немицелярных грибов и их микроскопирование **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Лабораторная работа № 3** Морфология дрожжей и их микроскопирование **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Лабораторная работа № 3 (продолжение)** Морфология дрожжей и их микроскопирование **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	6	**Лабораторная работа № 4** Анализ микрофлоры муки и хлеба **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**Содержание учебного материала**		**2**	**-**	ОК 01 ОК 02
	1	**Понятие о патогенных микроорганизмах и пищевых заболеваниях**. Пищевые инфекционные заболевания. **Задание на дом:** Подготовка презентации по теме	2	-	
	2	**Пищевые отравления и глистные заболевания.**	2	-	
	3	**Методы борьбы с инфекционными заболеваниями на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.** Назначение и способы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Понятие об иммунитете человека. Отравления немикробной этиологии.	2	-	
	Практические занятия		**8**	**8**	
	1	**Практическая работа № 5.** Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов.	2	2	

		Задание на дом: оформить отчет по работе			
	2	**Практическая работа № 6.** Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 7.** Составление схемы классификации пищевых заболеваний **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 8.** Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание учебного материала**		**8**	**-**	ОК 01 ОК 02
	1	**Понятие о гигиене и санитарии.** Правовые и организационные основы пищевой гигиены. Санитарные требования к предприятиям пищевых производств. Личная гигиена персонала. Значение гигиены для профилактики пищевых заболеваний. **Задание на дом**: изучить правила личной гигиены работников пищевой промышленности	2	-	
	2	**Медицинские осмотры.** Их цель и назначение. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях пищевого производства. **Задание на дом**: презентация «Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии»	2	-	
	3	**Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.** Требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	2	-	
	4	**Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.** Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие	2	-	
	Практические занятия		**12**	**12**	
	1	**Практическая работа № 9.** Изучение приёмов гигиены тела, методов профилактики простудных и инфекционных заболеваний. Основные физические упражнения.	2	2	

		Задание на дом: оформить отчет по работе			
	2	**Практическая работа № 9 (продолжение).** Изучение приёмов гигиены тела, методов профилактики простудных и инфекционных заболеваний. Основные физические упражнения. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 10.** Изучение техники дезинфекции, дезинсекции и дератизации, методики подготовки дезрастворов и растворов инсектицидов, акарицидов и ратицидов. Определение количества микроорганизмов в воздухе. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 10 (продолжение).** Изучение техники дезинфекции, дезинсекции и дератизации, методики подготовки дезрастворов и растворов инсектицидов, акарицидов и ратицидов. Определение количества микроорганизмов в воздухе. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Практическая работа № 11** Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	6	**Практическая работа № 12** Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала**.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	**-**	
Консультация			**2**	-	
Консультация пред экзаменом			**2**	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**8**	-	
Всего			**96**	**56**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете микробиологии

Оборудование учебного кабинета:

- обучающие программы;
- измерительные приборы.

Технические средства обучения:

Компьютер;

мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- биологические микроскопы ;
- готовые микропрепараты;

Методическое обеспечение дисциплины:

технические средства контроля знаний (компьютерные тесты);

электронные учебные пособия;

методические пособия;

программное обеспечение, необходимое для проведения практических работ;

наглядные пособия (плакаты, таблицы);

дидактические материалы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1 Емцев В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 248 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/445992

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487526

3. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471796 .

4. Леонова И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 298 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/438554

Электронные издания

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.
5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения[3]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование

[3] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

2026 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов,	основные законы процессов пищевой технологии;
ОК 01 ОК 02	выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	выбирать рациональную конструкцию аппарата,	механические и гидравлические процессы,
ОК 01 ОК 02	анализировать условия и режимы работы оборудования.	тепловые и массообменные процессы,

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических	96	20

занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)		
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	-
консультаций перед экзаменом	2	-
промежуточная аттестация в форме **диф. зачета и экзамена**	10	8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**112**
Из них в форме практической подготовки	***96***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**98**
в том числе:	
теоретические занятия	**24**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**72**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**4**
консультации перед экзаменом	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	-
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**20**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**2**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**18**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период	6
• в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	

• в сессионный период	6
- Курсовой проект (работа)	
• в сессионный период	
• в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02 Процессы и аппараты пищевых производств

2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
Тема 1 Гидромеханические процессы	**Содержание учебного материала**		**8**	**8**	ОК01-ОК07
	1	Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	2	2	
	2	Перемещение жидкостей (насосы)	2	2	
	3	Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	2	
	4	Разделение неоднородных систем. Перемешивание в жидких средах	2	2	
	Практические занятия		**16**	**16**	
	1	**Практическая работа № 1.** Сравнение и области применения насосов различных типов **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 1 (продолжение).** Сравнение и области применения насосов различных типов **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 2.** Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 2 (продолжение).** Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Практическая работа № 3.** Неоднородные системы и методы их разделения **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	6	**Практическая работа № 3 (продолжение).** Неоднородные системы и методы их разделения	2	2	

		Задание на дом: оформить отчет по работе			
	7	**Практическая работа № 4.** Перемешивание в жидких средах **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	8	**Практическая работа № 4 (продолжение).** Перемешивание в жидких средах **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 2. Тепловые процессы	**Содержание учебного материала**		**4**	**4-**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	Основы теплопередачи в аппаратуре	2	2	
	2	Нагревание, охлаждение и конденсация. Выпаривание	2	2	
	Практические занятия		**8**	**8**	
	1	**Практическая работа № 5.** Нагревание, охлаждение и конденсация **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 5 (продолжение).** Нагревание, охлаждение и конденсация **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 6.** Выпаривание **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 6 (продолжение).** Выпаривание **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 3. Массообменные процессы	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	Основы массопередачи. Абсорбция и перегонка жидкостей	2	2	
	2	Экстракция и адсорбция. Сушка и кристаллизация	2	2	
	Практические занятия		**20**	**20**	
	1	**Практическая работа № 7.** Специальные виды перегонки **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 7 (продолжение).** Специальные виды перегонки **:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа № 8.** Абсорбционные установки **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа № 8 (продолжение).** Абсорбционные установки **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Практическая работа № 9.** Процессы экстракции в системах	2	2	

		жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость **Задание на дом:** оформить отчет по работе			
	6	**Практическая работа № 9 (продолжение).** Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	7	**Практическая работа № 10.** Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	8	**Практическая работа № 10 (продолжение).** Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	9	**Практическая работа № 11.** Специальные виды сушки и типы сушилок **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	10	**Практическая работа № 11 (продолжение).** Специальные виды сушки и типы сушилок **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 4. Механические процессы	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	Измельчение твёрдых материалов	2	2	
	2	Классификация и сортировка материалов. Смешение твёрдых материалов	2	2	
	Практические занятия		**20**	**20**	
	1	**Практическая работа 12.** Крупное измельчение**.** **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа 12 (продолжение).** Крупное измельчение**.** **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	3	**Практическая работа 13** Среднее и мелкое измельчение **.** **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	4	**Практическая работа 13 (продолжение).** Среднее и мелкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	5	**Практическая работа 13 (продолжение).** Среднее и мелкое	2	2	

		измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе			
	6	**Практическая работа 13 (продолжение).** Среднее и мелкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	7	**Практическая работа 14** Сверхтонкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	8	**Практическая работа 14 (продолжение).** Сверхтонкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	9	**Практическая работа 14 (продолжение).** Сверхтонкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	10	**Практическая работа 14 (продолжение).** Сверхтонкое измельчение **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
Тема 5. Холодильные процессы	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	Искусственное охлаждение	2	2	
	Практические занятия		**8**	**8**	
	1	**Практическая работа 15.** Умеренное и глубокое охлаждения**.** **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа 15 (продолжение).** Умеренное и глубокое охлаждения **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
		Практическая работа 15 (продолжение). Умеренное и глубокое охлаждения **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
		Практическая работа 15 (продолжение). Умеренное и глубокое охлаждения **Домашнее задание:** отчет по работе	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	**2**	
	1	Написание реферата	2	2	
Консультация			**4**	-	
Консультация пред экзаменом			**2**	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**8**	-	
Всего			**112**	**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете Процессы и аппараты пищевых производств.

Методическое обеспечение дисциплины:

1. технические средства контроля знаний (тесты);
2. методические пособия по выполнению практических работ;
3. программное обеспечение;
4. наглядные пособия (схемы, таблицы);
5. дидактические материал.

Технические средства обучения:

- Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (пакет MS Office, справочно-правовая система, система электронного документооборота);
- Проектор;
- Многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

Электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативные документы:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения[4]	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
механические и гидравлические процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
тепловые и массообменные процессы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
проводить расчеты процессов и аппаратов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать рациональную конструкцию аппарата	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

[4] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

анализировать условия и режимы работы оборудования	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	— использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. — проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. — проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. — владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. — обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	— понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. — принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. — основные понятия автоматизированной обработки информации. — классификацию автоматических систем и средств измерений. — общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). — классификацию технических средств автоматизации. — измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. — типовые средства измерений, область их применения; — типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. — особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ОК01 Использовать основы математики, физики, химии, биологии для решения профессиональных задач.
ОК02 Применять информационно-коммуникационные технологии для поиска, анализа и обработки данных.
ПК 1.2 Осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции с использованием современных методов анализа и инструментальных методов исследований.

ПК 3.2 Разрабатывать и реализовывать технологические процессы переработки растительного сырья с учетом требований безопасности и качества продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**94**
в т.ч. в форме практической подготовки	**60**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические работы	60
Самостоятельная работа	2
Консультация	2
Консультация перед экзаменом	2
Промежуточная аттестация (Экзамен)	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Введение	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Введение / Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса/		**1**		
Раздел 1. Средства измерения					
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**				
	1.	**Основные сведения об измерениях и измерительных приборах. Технический прогресс** / Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии/ **Задание на дом:** [1] п.3.1 стр. 59-62 (читать)	**1**		ОК 01 ОК 02
	2.	**Основные сведения об элементах автоматики и измерительных системах. /** Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы/ **Задание на дом:** [1] п.3.1 стр. 62 (в тетради зарисовать таблицу 3.1. Унифицированные сигналы)	**2**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2

	3	**Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.** /Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы/ **Задание на дом:** составить блок-схему цепи управления выбранного ТП	**2**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		**-**		
	1	**Практическая работа № 1. Класс точности средств измерений.** **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	ОК 01
	Контрольная работа		**-**		
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка концепции автоматизированной системы управления технологическим процессом		**2**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема №1.2. Алгоритмы автоматизации производства	**Содержание учебного материала**				
	4	**Алгоритмы автоматизации.** Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов. **Задание на дом:** разработать алгоритм /автоматического контроля качества продукции в производственном процессе двумя методами: словесным описанием и графической схемой (блок-схема или схема потока данных)/.	**2**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	2	**Практическая работа № 2.** Написание линейного алгоритма. **Задание на дом**: разработать свою задачу.	**2**	**2**	ОК 02 ПК 1.2
	3	**Практическая работа № 3.** Написание циклического алгоритма. **Задание на дом:** разработать свою задачу.	**2**	**2**	ОК 02 ПК 1.2
Тема 1.3. Программное обеспечение	**Содержание учебного материала**				
	5	**Программирование.** /Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения,	**2**		ОК 01 ОК 02

систем управления		применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования (ЯП) стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации/ **Задание на дом:** составить таблицу классификации ЯП.			ПК 1.2 ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	4	**Практическая работа № 4.** Основы программирование ПР205 **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	5	**Практическая работа № 5.** Расчет основных экономических показателей. /Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов/ **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	
	6	**Практическая работа № 6. Программирование и прошивка ПР200** **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов					
Тема 2.1. Системы автоматического управления	**Содержание учебного материала**				
	6	**САУ** /Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация/ **Задание на дом:** выучить определения	**2**		ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	7	**Практическая работа № 7. MathCad** **Задание на дом:** ответить – «Где можно использовать ПО в ПД?»	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	8	**Практическая работа № 8**. **Упрощение структурных схем САУ** **Задание на дом:** выучить правила	**2**	**2**	
	9	**Практическая работа № 9**. **Анализ устойчивости САУв MathCad** **Задание на дом:** сформулировать выводы по работе	**2**	**2**	
	10	**Практическая работа № 10**. **Определение области устойчивости параметров системы методом D-разбиения.** **Задание на дом:** сформулировать выводы по работе	**2**	**2**	
	11	**Практическая работа № 11**. **Исследование влияния параметров системы на качество переходного процесса.**	**2**	**2**	

		Задание на дом: оформить отчет			
	12	**Практическая работа № 12**. **Выбор и обоснование закона регулирования для САУ.** **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	
	13	**Практическая работа № 13**. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов. **Задание на дом:** оформить отчет	**2**	**2**	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	**Содержание учебного материала**				
	7	**Датчики технологических параметров** /Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация/ **Задание на дом:** читать конспект	**2**		ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	14	**Практическая работа № 14**. **Средства измерения температуры.** **Задание на дом:** [1] п.3.2-3.4 стр. 62-65 (читать)	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	15	**Практическая работа № 15**. **Термоэлектрические термопары.** **Задание на дом:** [1] п.3.5 стр. 65-72 (читать)	**2**	**2**	
	16	**Практическая работа № 16**. **Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфоны и манометры./** [1]п.3.8 стр. 76-79 **Задание на дом:** самостоятельная работа	**2**	**2**	
	17	**Практическая работа № 17**. **Средства измерения расхода и количества жидкости.** /[1] п.3.9 стр. 80-83 **Задание на дом:** выполнить самостоятельную работу 3	**2**	**2**	
	18	**Практическая работа № 18**. **Скоростные и объемные счетчики.** **Задание на дом:** выполнить самостоятельную работу 4	**2**	**2**	
	19	**Практическая работа № 19**. **Средства измерения уровня.** **Задание на дом:** [1] п.3.10 стр. 83-86 (читать)	**2**	**2**	
	20	**Практическая работа № 20**. **Гидростатические, электрические уровнемеры.** **Задание на дом:** подготовиться к тесту по теме «Средства автоматизации и управления»	**2**	**2**	
	21	**Практическая работа № 21**. **Средства измерения состава и свойства вещества.** **Задание на дом:** решить задачи	**2**	**2**	
Тема 2.3. Цифровые устройства и	**Содержание учебного материала**				
	8.1	**Цифровые устройства.** Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	**1**		ОК 01

исполнительные механизмы		**Задание на дом:** подготовить сообщение			ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	8.2	**Исполнительные механизмы.** Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы. **Задание на дом:** выполнить опорный конспект	**1**		
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	22	**Практическая работа № 22. Проектирование и исследование пневмосхем с различными типами управления в FluidSIM (Festo)** **Задание на дом:** подготовить сообщение	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	23	**Практическая работа № 23. Изучение принципов построения и способов управления электропневматическими приводами с помощью релейно-контактных схем** **Задание на дом:** выучить определения	**2**	**2**	
	24	**Практическая работа № 24. Исследование схем самоблокировкой** **Задание на дом:** решить задачи	**2**	**2**	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства					
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**				
	9.1	**Автоматизация в отраслях пищевой промышленности/**Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов./ **Задание на дом:** Составить схему индустриальной IoT-системы, указав точки сбора данных, маршрутизацию и элементы визуализации.	**2**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	9.2	**Системы индустриального IOT/**Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты./ **Задание на дом:** Создайте макет панели с 2D и 3D виджетами, отображающими ключевые показатели оборудования.	**2**		
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	25	**Практическая работа № 25. Робототехника. Реализация системы сигнализации и тревог**	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02

		Задание на дом: Подготовить краткий обзор систем управления промышленными			ПК 1.2 ПК 3.2
	26	**Практическая работа № 26. Гибкие автоматизированные производства.** /Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов./ **Задание на дом:** Подготовить краткий обзор систем управления промышленными	**2**	**2**	
	27	**Практическая работа № 27. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.** **Задание на дом:** Оформить спецификацию	**2**	**2**	
	28	**Практическая работа № 27. Разработка функциональной схемы автоматизации** **Задание на дом:** Оформить отчет	**2**	**2**	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	**Содержание учебного материала**				
	10.1	**Робототехника.** /Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства./ **Задание на дом:** Подготовить краткий обзор систем управления промышленными роботами: их назначение, классификацию, области применения и требования по безопасности труда.	**0**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	10.2	**Гибкие автоматизированные производства.** /Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость./ **Задание на дом:** Сделайте выводы о значении роботизации для повышения эффективности промышленного производства.	**0**		
	Практические занятия				
	29	**Практическая работа № 29. Программирование движения робота на выполнение простых операций (подъём, перемещение, установка деталей).** **Задание на дом:** Изучить классификацию промышленных роботов и их технические показатели (тип, количество осей, область применения).	**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	30	**Практическая работа №30. Проектирование автономного роботизированного рабочего места с контролем и визуализацией.** **Задание на дом**: Составить схему управления промышленным роботом или гибкой автоматизированной линией, указав датчики, исполнительные механизмы, контроллеры и элементы безопасности.	**2**	**2**	
Консультация			**2**		

Консультация перед экзаменом	**2**		
Промежуточная аттестация (Экзамен)	**6**		
Всего:	**80**	**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием:

1. Аппаратное оборудование
- Промышленные контроллеры (ПЛК) для моделирования и управления технологическими процессами (ПР Овен и Siemens).
- Стенды для моделирования автоматизированных технологических процессов (с насосами, датчиками температуры, давления, уровня, расхода).
- Пневматические и гидравлические учебные стенды для отработки исполнительных механизмов.
- Электроприводы и электромеханические исполнительные устройства (двигатели, клапаны, сервоприводы).
- Датчики и преобразователи: температуры, давления, уровня, расхода, веса.
- Компьютерные рабочие места с установленным программным обеспечением для моделирования и программирования ПЛК.
- Системы визуализации и панели оператора (HMI) для создания интерфейсов управления и контроля.
2. Программное обеспечение
- Средства моделирования и проектирования автоматизированных систем (например, FluidSIM, Automation Studio, MathCad и т.д.)
- ПО для программирования ПЛК и настройки HMI.
- Программные пакеты для анализа и визуализации технологических процессов (2D/3D панели, графики, тренды).
3. Средства измерений и контроля
-Мультиметры, осциллографы, лабораторные блоки питания.
-тИзмерительные комплекты для контроля параметров технологических процессов (температура, давление, расход, уровень жидкости).
4. Дополнительные элементы
- Соединительные кабели, переходники, платы для отработки схем.
- Макеты технологических линий (например, для пищевых процессов: перемешивание, дозирование, фильтрация).
- Средства безопасности: ограждения, аварийные кнопки, защитные устройства.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Компьютерные технологии и микропроцессорные средства в автоматическом управлении [Текст]: учебное пособие по дисциплине "Автоматическое управление / под ред. Б. А. Карташова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. - 540 с. : ил.; 21 см. - (Серия "Среднее профессиональное образование").; ISBN 978-5-222-20080-3
2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт. 2025. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

3.2.2. Электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2025. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/425998

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2025. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/415406.

3. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2025. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/431607.

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2025. 204 с. (Профессиональное образование). Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136.

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2025. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf.

6. Хозяев, И.А. Основы технологий пищевого машиностроения : уч. пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-3597-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206528 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305954 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва : Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
— понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. — принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. — основные понятия автоматизированной обработки информации. — классификацию автоматических систем и средств измерений. — общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). — классификацию технических средств автоматизации. — измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. — типовые средства измерений, область их применения; — типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
— использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. — проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка

режима работы оборудования, подлежащего регулированию. — проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. — владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	терминологического словаря.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.01 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 N 341), профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н) и проектом ПООП 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.01 Технология продуктов питания из растительного сырья, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	– использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; – создавать презентации; – применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию[5] – составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	– основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; – технологию поиска информации в Интернет; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа;

[5] Следующие три умения исходят из требования к результатам освоения рабочей программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н)

	хлебобулочного производства;	

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	66	12
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	-	
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**72**
Из них в форме практической подготовки	***72***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**70**
в том числе:	
теоретические занятия	**-**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**66**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Составление презентации	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**12**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**6**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**12**

в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период (темы № 3,5):	6
• в межсессионный период (темы№ 1,2,4): все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период (№3, №5):	6
- Курсовой проект (работа)	
• в сессионный период	
• в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме диф.зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1.	2.		3.	4.	5.
Тема 1. Составление презентаций. Как сделать презентацию эффективной.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №1. Подготовка к разработке презентации** Дизайнерская задача, принципы эффективной презентации, уточнение у заказчика, полезное действие презентации **Домашнее задание:** составить кейс по выбору презентации	2	2	
	2	**Практическая работа №2. Структура презентации** Типы презентаций и инструменты, структура презентации **Домашнее задание:** пройти 2 модуль «Структура презентации» курса Яндекс.Практикум курса «Дизайн презентации»	2	2	
	3	**Практическая работа №3. Визуальные материалы** Понятие визуализации, графики, схемы, диаграммы **Домашнее задание:** пройти 3 модуль «Визуальные материалы» курса Яндекс.Практикум курса «Дизайн презентации»	2	2	
	4	**Практическая работа №4. Внешний вид презентации** Шрифт, цвет, правила размещения информации на слайде **Домашнее задание:** пройти 4 модуль «Внешний вид презентации» курса Яндекс.Практикум курса «Дизайн презентации»	2	2	
	5	**Практическая работа №5. Финальная верстка презентации** Сохранение в различных форматах, защита презентации **Домашнее задание:** пройти 5 модуль «Финал» курса Яндекс.Практикум курса «Дизайн презентации»	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся				

	1	Составить презентацию по выбранному кейсу		2	
Тема 2. Возможности MS XL по направлению деятельности техника-технолога продуктов питания из растительного сырья	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №6. Интерфейс MS XL** Домашнее задание: составить таблицу «горячих клавиш»	2	2	
	2	**Практическая работа №7. Расчет расхода сырья на заданную выработку готовой продукции** Расчет кондитерских рецептур с задачей на заданную выработку **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	3	**Практическая работа №8. Расчет кондитерских рецептур с изменением потерь** Расчет кондитерских рецептур с задачей на замену потерь **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	4	**Практическая работа №9. Расчет массовой доли сахара и жира в кондитерских рецептурах** Расчет кондитерских рецептур с задачей на расчет массой доли сахара и жира **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	5	**Практическая работа №10. Расчет энергетической ценности кондитерских изделий** Расчет кондитерских рецептур с задачей на расчет энергетической ценности **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	6	**Практическая работа №11. Расчет сложных кондитерских рецептур** Расчет сложных кондитерских рецептур на заданную выработку **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	7	**Практическая работа №12. Расчет энергетической ценности хлебобулочных изделий** Расчет энергетической ценности хлеба, хлебобулочных изделий **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	8	**Практическая работа №12. Расчет энергетической ценности хлебобулочных изделий (продолжение)** Расчет энергетической ценности хлеба, хлебобулочных изделий	2	2	

		Домашнее задание: расчет рецептуры			
Тема 3. Возможности MS Word по направлению деятельности техника-технолога продуктов питания из растительного сырья	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №13. Структура дипломной работы** Общие правила оформления дипломных, в ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж» **Домашнее задание:** прочитать: «Общие правила оформления Дипломных, курсовых проектов (работ), индивидуальных проектов, рефератов и отчетов по практике (стандарт организации)»	2	2	
	2	**Практическая работа №14. Автоматическое оглавление** Технология создания автоматического оглавления. Отработка навыка создания автоматического оглавления **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	3	**Практическая работа №15. Расчет энергетической ценности хлебобулочных изделий** Расчет энергетической ценности хлеба, хлебобулочных изделий **Домашнее задание:** расчет рецептуры	2	2	
	4	**Практическая работа №16. Оформление пояснительной записки дипломной работы** Красная строка, абзацы, отступы, границы страницы, шрифт, кегель **Домашнее задание:** оформить документ в соответствии со стандартом организации	2	2	
	5	**Практическая работа №16. Расчет энергетической ценности хлебобулочных изделий (продолжение)** Красная строка, абзацы, отступы, границы страницы, шрифт, кегель **Домашнее задание:** оформить документ в соответствии со стандартом организации	2	2	
Тема 4. Возможности программ автоматизированного проектирования по направлению деятельности техника-технолога продуктов	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №17. Изменение работы при копировании** Копирование объектов, интерфейс программы Компас-3D **Домашнее задание:** составить таблицу «горячих клавиш»	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	2	**Практическая работа №18. Слои и модели** Создание слоев, условия создании слоев, модели.	2	2	

питания из растительного сырья в КОМПАС-3D Учебная версия		**Домашнее задание:** подбор чертежей			
	3	**Практическая работа №19. Редактирования операций с установкой соответствия** Установка соответствия, редактирование **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
	4	**Практическая работа №20. Построения поверхности скругления** Построение поверхности скругления **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
	5	**Практическая работа №21. Масштабирование объектов модели** Расчет масштабов, масштабы применяемы при создании аппаратурно-технологических карт **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
	6	**Практическая работа №22. Работа с настройками экспорта и импорта** Экспорт и импорт чертежей **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
	7	**Практическая работа №23. Линейные размеры в модели** Установка линейных размеров на чертеже **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
	8	**Практическая работа №24. Редактирование линий разрыва** Линии разрыва, установка, правила размещения **Домашнее задание:** подбор чертежей	2	2	
Тема 5. Автоматизированная программа для разработки рецептур и оформления технологической документации «Технолог-хлебопек»	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №27. Создание проекта рецептуры** Интерфейс программы, основные параметры работы **Домашнее задание:** подготовить доклад на тему «Каталог автоматизированных программ»	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	2	**Практическая работа №28. Расчет основного и фактического выхода** Методы и способы автоматизированного расчета основного и	2	2	

		фактического выхода **Домашнее задание:** расчет основного и дополнительного сырья			
	3	**Практическая работа №29. Создание технологической инструкции, и рецептуры на изделие** Способ создания технологической инструкции, редактирование рецептуры, печать готового документа **Домашнее задание:** перечислить условия создания технологических карт	2	2	
	4	**Практическая работа №30. Добавление норм, затрат и потерь** Расчет и добавление норм, затрат и потерь **Домашнее задание:** составить таблицу: «Нормы, потери и затраты»	2	2	
Тема 6. Автоматизированный расчет с покупателями продукции	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №31. Настройка логики, номенклатура** Интерфейс офиса, настройка логики: склады, залы, цеха приготовления, типы номенклатур и работа с журналами данных типов **Домашнее задание:** составить отчет	2	2	
	2	**Практическая работа №32. Складской учет и его отражение в финансовом блоке** Оприходование товара, услуги. Общая информация по плану счетов. Капитал, доходы, расходы и активы **Домашнее задание:** составить отчет	2	2	
	3	**Практическая работа №33. Запуск продаж, подготовка, инвентаризация** Настройка схем залов, типы оплат, дисконт **Домашнее задание:** составить отчет	2	2	
		Консультация	2	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	2	
Всего			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», *оснащенный оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами обучения:

- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
- интерактивная доска;
- лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
- Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
- комплект учебно-методической документации;
- КОМПАС-3D Учебная версия
- Iiko - система автоматизации для кафе, баров;
- Программа «Технолог-Хлебопек»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные и электронные издания:

1. 1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475890
2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469957
3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469958
4. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475550
5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475889
6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474747
7. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476348

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469425
9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474841
10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476555
11. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : уч. пособие / С. Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209012 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-507-44824-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247580 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279833 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9546-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198506 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Лопатин, В. М. Информатика : учебник для спо / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9430-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221225 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для спо / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254684 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для спо / . — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Лисин, П. А. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности. Пищевая промышленность : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45377-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302453 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-507-44924-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/249632 (дата обращения: 18.05.2023).

— Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-45948-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292052 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

2. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487
3. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502
4. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.
5. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.
6. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933
7. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473093
8. Сети и телекоммуникации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.] ; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475704
9. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476299
10. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476356
11. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – http://www.pravo.gov.ru
12. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
14. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
15. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/
16. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/

17. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/
18. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/
19. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – http://www.ed-union.ru/
20. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/
21. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – http://school-collection.edu.ru/
22. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
создавать презентации	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного производства;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
Знать:	
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
хнологию поиска информации в Интернет;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
инципы защиты информации от несанкционированного доступа;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.16
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ХИМИЯ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ХИМИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11. «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.11. «Технология продуктов питания из растительного сырья» направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; –	– основные понятия и законы химии; – теоретические основы, органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов

		органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
ПК 3.2.Проводить лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	– использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	– основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

растительного сырья	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы химической лаборатории

1.2 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 232 час, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	214	60
самостоятельной работы обучающихся	6	166
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	2	
промежуточная аттестация в форме экзамена	8	8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**232**
Из них в форме практической подготовки	**114**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**214**
в том числе:	
теоретические занятия	110
лабораторные занятия	76
практические занятия	20
контрольные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**6**
в том числе:	
Решение задач	2
составление схем и формул	2
составление конспекта	2
консультации	**4**
Итоговая аттестация в **форме экзамена**	**8**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**232**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**60**
в том числе:	
теоретические занятия: в сессионный период (перечень № тем): 3.1-2часа, 3.2-2 часа, 3.3- 2 часа, 3.4- 2 часа, 3.5 -2 часа, 3.6 -2 часа, 3.7 – 2 часа, 3.8 – 2 часа, 4.2 – 1 час; 4.3 – 1 час, 4.4 -1 час, 4.5- 2 часа, 4.6 – 1 час	22
лабораторно-практические занятия: в сессионный период (№ работ): лаб. раб.,№ 1 -2 часа, № 6 - 4 часа, №7- 4 часа, № 8 -2 часа, №9 - 8 час, №10 -2 часа, №11- 6 час, №19 - 1 час, №20 - 1 час, №21-2 часа, №22 - 1 час, №23 - 1 час, № 24 -2 часа, №25 - 2 часа	38
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**166**
в том числе:	
• теоретические занятия в межсессионный период 1.1-1.6, 2.1, 2.2; 2.3; 3.1, 3.9-3.11, 4.1	**98**
• лабораторно-практические занятия в межсессионный период № 2-№ 5, №12-18 , №27	**68**
Итоговая аттестация в **форме экзамена**	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3		4
Раздел 1. Общая химия		**60**		
Тема 1.1. Общетеоретические основы химии	**Содержание учебного материала**	2		ОК 1 - 9
	1 **Основные понятия и законы химии./** Химический язык, формулы, уравнения реакций. Атомно-молекулярное учение. Простые и сложные вещества **Задание на дом:** [1] стр.3-5, 12-13, стр15 упр. 1-3			
	2 **Молярная масса. Количество вещества.** **Задание на дом**: [1] стр 24-27, стр.28 упр. 3-4	2		
	3 **Агрегатные состояния вещества** **Задание на дом: задание по раздаточному материалу**	2		
	Лабораторные работы	-		ОК 1 – 9
	Практические занятия	2		
	1 **Практическая работа №1 Расчеты по химическим формулам** **Задание на дом:** [1] стр15 упр.5			
	Контрольная работа	-		
Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система Д.И.Менделеева.	**Содержание учебного материала**	2		ОК 1 - 9
	1 **Периодический закон и периодическая система Д.И.Менделеева** /История открытия периодического закона. Структура периодической системы. **Задание на дом:** [1] стр 66-69, 71-75, стр 75 вопросы1-8, стр 76 упр.1-2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Строение атома	2	**Строение атома** / Электронные формулы. Связь строения атома с положением элемента в периодической системе **Задание на дом:** составление электронных формул атомов	2		
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
Тема 1.3. Строение вещества	**Содержание учебного материала**				
	1	**Виды химической связи. Типы кристалличеких решеток.** /Ионная, ковалентная полярная и неполярная, донорно-акцепторная, металлическая, водородная связи. Ионные, атомные, молекулярные, мелаллические кристаллические решетки **Задание на дом:** [1] стр 104-113, 120-127, стр. 113 вопр.1-12	2		ОК 1 - 9
	2	**Валентность, степень окисления** **Задание на дом:** [1] стр. 128-133, стр. 133 упр.1-4	2		ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
Тема 1.4. Основные классы и номенклатура неорганических соединений	**Содержание учебного материала**				
	1	**Основные классы неорганических соединений.** / Определения, классификация, химические свойства, генетичекая связь между основными классами неорганических соединений **Задание на дом:** [1] стр.41-62, стр.44 вопр.1-6, упр.1-2	2		ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Практические занятия				ОК 1 - 9
	1	**Практическая работа № 2 Реакции между основными классами неорганических соединений** **Задание на дом: Задание по раздаточному материалу**	2		
	Контрольная работа		-		
Тема 1.5. Классификация химических реакций и закономерности их протекания	**Содержание учебного материала**		2		ОК 1 - 9
	1	**Химические реакции и их классификация** **Задание на дом:** [1] стр 164-167			
	2	**Окислительно-восстановительные реакции**. /Окислители и восстановители. Уравнивание ОВР методом электронного баланса **Задание на дом:** [1] стр. 137-141, 142-145, стр.145 вопр.1-5,	2		
	3	**Химическая кинетика. Скорость химических реакций.** /Закон действующих масс. Факторы, влияющие на скорость химических реакций **Задание на дом:** [1] стр 151-155	2		
	4	**Химическая кинетика. Химическое равновесие./** Способы смещения химического равновесия. Принцип Ле-Шателье **Задание на дом:** [1] стр158-163	2		
	Лабораторные работы		2		ОК 1 – 9 ПК 3.2,
	1	**Лабораторная работа № 1 Зависимость скорости химических реакций от различных факторов** **Задание на дом:** [1] стр 158 упр.1-4		*2*	
	Практические занятия				
	1	**Практическая работа №3 Расчеты по химическим уравнениям** **Задание на дом:** решение задач по раздаточному материалу	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	2	**Практическая работа № 4** Окислительно-восстановительные реакции **Задание на дом:** стр.145 упр.5а, б, д, е	2		
	3	**Практическая работа № 5 Химическая кинетика** **Задание на дом:** [1] стр164 упр.1-5	2		
	Контрольная работа		-		
Тема 1.6. Общая характеристика растворов. Растворы электролитов	**Содержание учебного материала**				
	1	**Растворы. /** Общая характеристика растворов. Растворимость. Произведение растворимости **Задание на дом:** [1] стр171-174, стр. 175 вопр.1-11, упр.1-2	2		ОК 1 – 9 ПК 3.2
	2	**Способы выражения концентрации растворов/** процентная, молярная **Задание на дом:** [1] стр 175-180, стр. 180 упр.1,3, 6, 7	2	*2*	
	3	**Электролитическая диссоциация**./Электролиты и неэлектролиты. Диссоциация кислот, оснований, солей. Понятие о сильных и слабых электролитах **Задание на дом:** [1] стр 181-190, стр 190 упр.1-2	2		
	4	**Реакции ионного обмена (РИО)./** Условия протекания РИО до конца **Задание на дом:** [1] стр 194-199	2		
	5	**Диссоциация воды. Водородный показатель** **Задание на дом:** [1] стр 191-193	2	*2*	
	6	**Гидролиз солей** **Задание на дом:** [1] стр 199-204	2		
	7	**Комплексные соединения**	2	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		Задание на дом: выполнить задание по раздаточному материалу преподавателя			ОК 1 - 9
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 2 Химическое равновесие в растворах электролитов** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	2	**Лабораторная работа № 3 Реакции ионного обмена** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	3	**Лабораторная работа № 4 Гидролиз солей** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	4	**Лабораторная работа № 5 Комплексные соединения** **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа по разделу 1		2		
Раздел 2. Аналитическая химия			**68**		
	Содержание учебного материала				
	1	**Качественный анализ/** Суть метода, основные понятия, аналитическая классификация катионов и анионов	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Тема 2.1. Теоретические основы качественного анализа		**Задание на дом:** выучить определения			
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 6 Качественные реакции на некоторые ионы** **Задание на дом:** Составить уравнения качественных реакций	2		ОК 1 - 9
	2	**Лабораторная работа № 6 (продолжение)** Качественные реакции на некоторые ионы **Задание на дом:** Решение творческих задач по качественному анализу	2		ОК 1 - 9
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 2.2. Теоретические основы количественного анализа	**Содержание учебного материала**		2		
	1	**Количественный анализ** / Предмет количественного анализа. Методы количественного анализа. Точность расчетов в количественном анализе. Классификация количественного анализа. Весовой метод (гравиметрия), объемный метод (титириметрия) **Задание на дом:** выучить определения по теме		2	ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
	Содержание учебного материала				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Тема 2.2.1 Гравиметрический анализ. Теоретические основы	1	**Сущность гравиметрического анализа. Расчеты в гравиметрии. Задание на дом: Решение задач по гравиметрии**	2	2	ПК 3.2
	Лабораторные работы		2	2	ПК 3.2
	1	**Лабораторная работа № 7 Определение кристаллизационной воды в кристаллогидрате**			
	2	**Лабораторная работа № 7 (продолжение) 7 Определение кристаллизационной воды в кристаллогидрате Задание на дом: Решение задач по гравиметрии**	2		
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 2.2.2. Титриметрический (объемный анализ). Теоретические основы	**Содержание учебного материала**		2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Титриметрия** / Сущность титриметрического анализа. Рабочие растворы. Способы приготовления растворов точной концентрации. Способы выражения концентрации рабочих растворов. Методы титриметрического анализа **Задание на дом:** выучить определения по теме			
	Лабораторные работы		2	*2*	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Лабораторная работа № 8 Посуда, применяемая в титриметрическом анализе Задание на дом: законспектировать правила работы с посудой в титриметрии**			
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Решение задач на расчет концентрации растворов	2		
Тема 2.2.3. Кислотно-основное титрование (метод нейтрализации)	**Содержание учебного материала**				
	1	**Метод нейтрализации** / Сущность метода нейтрализации. Рабочие растворы метода. Индикаторы. **Задание на дом: выучить определения по теме**	2	2	ОК 1 - 9
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 9 Приготовление раствора щелочи и установление его точной концентрации** **Задание на дом: рассчитать массы навесок для приготовления растворов**	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2,
	2	**Лабораторная работа № 9 (продолжение)** Приготовление раствора щелочи и установление его точной концентрации **Задание на дом: рассчитать концентрацию установочного раствора**	2		
	3	**Лабораторная работа № 9 (продолжение)** Приготовление раствора щелочи и установление его точной концентрации **Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	4	**Лабораторная работа № 9 (продолжение)** Приготовление раствора щелочи и установление его точной концентрации **Задание на дом: расчитать концентрацию раствора щелочи**	2		
	5	**Лабораторная работа № 10 Определение концентрации кислоты в контрольном растворе**	2	2	ОК 1 – 9

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		Задание на дом: Ответить на вопросы после лабораторной работы			ПК 3.2
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
Тема 2.2.4. Методы окисления-восстановления (оксидиметрия)	**Содержание учебного материала**		2	2	ОК 1 - 9
	1	**Оксидиметрия** / Сущность оксидиметрии. Перманганатометрия. Перманганатометрические определения **Задание на дом: выучить определения по теме**			
	2	**Йодометрия**. / Сущность метода. Рабочие растворы. Йодометрические определения. **Задание на дом: выучить определения по теме**	2		
	Лабораторные работы		2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Лабораторная работа № 11 Приготовление раствора перманганата калия и установление его точной концентрации.** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**			
	2	**Лабораторная работа № 11 (продолжение)** Приготовление раствора перманганата калия и установление его точной концентрации. **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		ОК 1 – 9 ПК 3.2
	3	**Лабораторная работа № 11 (продолжение)** Приготовление раствора перманганата калия и установление его точной	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		концентрации. **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**			
	4	**Лабораторная работа № 12 Определение массы восстановителя в контрольном растворе**. **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	5	**Лабораторная работа № 12 (продолжение)** Определение массы восстановителя в контрольном растворе.	2		
	6	**Лабораторная работа № 13 Приготовление раствора тиосульфата натрия и установление его точной концентрации** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2	2	
	7	**Лабораторная работа № 13 (продолжение)** Приготовление раствора тиосульфата натрия и установление его точной концентрации **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	8	**Лабораторная работа № 13 (продолжение)** Приготовление раствора тиосульфата натрия и установление его точной концентрации **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной**	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		работы			
	9	**Лабораторная работа № 14 Приготовление раствора йода и установление его точной концентрации** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	10	**Лабораторная работа № 14 (продолжение) Приготовление раствора йода и установление его точной концентрации** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 2.2.5. Методы комплексо образования	**Содержание учебного материала**		-		
	Лабораторные работы		2	2	
	1	**Лабораторная работа № 15 Приготовление раствора трилона Б и установление его точной концентрации** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**			
	2	**Лабораторная работа № 15 (продолжение)** Приготовление раствора трилона Б и установление его точной концентрации **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2		
	3	**Лабораторная работа № 16 Определение жесткости воды**	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы			
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы				
Тема 2.3. Теоретические основы физических и физико-химических методов анализа	**Содержание учебного материала**				
	1	**Физико-химические методы анализа** **Задание на дом: выучить определения по теме**	2	2	
	Лабораторные работы			2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Лабораторная работа № 17 Определение концентрации кислот, щелочей, солей растворе с помощью ареометра** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной**	2		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа по разделу 2		2		
Раздел 3	**Органическая химия**		**44**		
Тема 3.1. **Углеводороды**	**Содержание учебного материала**				ОК 1 - 9
	1	**Углеводороды**./ Теория строения органических веществ А. М. Бутлерова. Углеводороды: алканы, циклоалканы, алкены, алкины, алкадиены, ароматические углеводороды. Гомологический ряд, изомерия, номенклатура, свойства. **Задание на дом:** [1] стр 373-396	2		
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Контрольные работы		-		
Тема 3.2. Спирты	**Содержание учебного материала**		2	2	
	1	**Спирты.** / Классификация. Гомологический ряд. Химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. **Задание на дом:** [1] стр 447-458			ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		2		
	1	**Лабораторная работа № 18 Химические свойства спиртов** **Задание на дом:** [1] упражнения стр 459 № 1,2		*2*	
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 3.3. Альдегиды	**Содержание учебного материала**		2	*2*	
	1	**Альдегиды.** / Классификация. Гомологический ряд. Химические свойства. Понятие о классе кетонов. **Задание на дом:** [1] стр 468-476			ОК 1 - 9
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 19 Химические свойства альдегидов** **Задание на дом:** [1] упражнения стр 475 № 1,2	2	*2*	
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
	Содержание учебного материала		2	*2*	
	1	**Карбоновые кислоты.**/ Классификация. Гомологический ряд. Отдельные представители			ОК 1 - 9

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Тема 3.4. **Карбоновые кислоты**		**Задание на дом:** [1] стр 476-480			
	2	**Химические свойства карбоновых кислот /** Диссоциация, образование солей, сложных эфиров, особые химические свойства непредельных карбоновых кислот. Мыла. **Задание на дом:** [1] стр 480- 486	2	2	
	Лабораторные работы		2	*2*	
	1	**Лабораторная работа № 20 Химические свойства карбоновых кислот**			
	Практические занятия		2	2	ОК 1 - 9
	1	**Практическая работа № 6 Кислородсодержащие органические в спирты, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты** **Задание на дом: Заполнить сводную таблицу**			
	Контрольные работы		-		
Тема 3.5. **Сложные эфиры**	**Содержание учебного материала**				
	1	**Сложные эфиры/** Получение, свойства. Фруктовые эссенции, воски **Задание на дом:** [1] стр 487- 490	2	2	ОК 1 - 9
	2	**Жиры /** Состав жиров. Образование жира. Физические и химические свойства жиров **Задание на дом:** [1] стр 490- 493	2	2	
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Контрольная работа		-		
Тема 3.6. Углеводы	**Содержание учебного материала**		2	2	
	1	**Классификация углеводов. Глюкоза. Фруктоза** / Простые и сложные углеводы, альдозы и кетозы. Образование в природе, Строение и глюкозы и фруктозы, химические свойства **Задание на дом: стр.500**			ОК 1 - 9
	2	**Дисахариды. /** Отдельные представители дисахаридов: мальтоза, лактоза, сахароза, их состав, строение, свойства **Задание на дом:** [1] стр 504-507	2	2	ОК 1 - 9
	3	**Полисахариды: крахмал, гликоген, целюлоза** /Состав, строение. Химические свойства. **Задание на дом:** [1] стр 507- 510	2	2	ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		2	2	ОК 1 – 9
	1	**Лабораторная работа № 21 Химические свойства глюкозы** **Задание на дом:**			
	2	**Лабораторная работа № 22 Химические свойства дисахаридов и крахмала** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной**	2	*2*	ОК 1 - 9
	Практические занятия		2	*2*	ОК 1 - 9
	1	**Практическая работа № 7 Углеводы. Строение, изомерия, химические свойства**. **Задание на дом: Составить сводную таблицу**			
	Контрольная работа		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Тема 3. 7. Аминокислоты	**Содержание учебного материала**				
	1	**Аминокислоты** / Классификация. α–аминокислоты, их значение в природе. Физические и химические свойства аминокислот. **Задание на дом:** [1] стр 525-534	2	2	ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
Тема 3. 8. Белки	**Содержание учебного материала**				
	1	**Белки: образование, физические и химические свойства.** **Задание на дом:** [1] стр 533-540	2	2	ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		2	2	ОК 1 - 9
	1	**Лабораторная работа № 23 Химические свойства аминокислот и белков** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**			
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	1	Составление сводных таблиц по свойствам и строению органических веществ			
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Контрольная работа по разделу № 3		2		
Раздел 4. Физколлоидная химия			**48**		
Тема 4.1. Термохимия.	**Содержание учебного материала**				
	1	**Первый закон термодинамики.** /Тепловой эффект химической реакции. Энтальпия.. Теплота образования. **Задание на дом:** [2] стр 199-201	2		ОК 1 – 9
	2	**Второй закон термодинамики**/Энтропия. Условия самопроизвольного протекания процесса **Задание на дом:** [2] стр 201- 204	2		ОК 1 - 9
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	1	**Практическое занятие № 8 Определение тепловых эффектов химических реакций**. **Задание на дом: Решение задач на нахождения тепловых эффектов**	2		ОК 1 – 9 ПК 3.2
	2	**Практическое занятие № 9 Определение направления самопроизвольного протекания процессов** **Задание на дом: Решение задач по теме**	2		ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Контрольные работы		-		
Тема 4.2.	**Содержание учебного материала**		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Общая характеристика растворов	1	**Фазовые равновесия. Растворы./** Фазовые переходы. Растворы газов в жидкостях. Взаимная растворимость жидкостей. Экстракция **Задание на дом:** [2] стр 212-213		2	
	2	**Диффузия и осмос в растворах./** Осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Практическое значение осмоса **Задание на дом:** [2] стр 228-233	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	3	**Давление насыщенного пара над растворами**. /Температура кристаллизации и кипения разбавленных растворов. Моляльная концентрация и мольная доля растворенного вещества. Криоскопия и эбуллиоскопия **Задание на дом:** [2] стр 233- 237	2	2	
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Практическое занятие № 10 Расчет осмотического давления, понижения температуры замерзания, повышения температуры кипения.** **Задание на дом: Решение задач по теме**			
	Контрольные работы		-		
Тема 4.3. Катализ	**Содержание учебного материала**		2	2	
	1	**Катализ. Виды катализа/** Общие сведения о катализе. Гомогенный и гетерогеный катализ. Особенности ферментативного катализа **Задание на дом:** [2] стр 181-183			ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Лабораторные работы		-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа по темам				
Тема 4.4. Поверхностные явления в гетерогенных системах	**Содержание учебного материала**				
	1	**Поверхностные явления в гетерогенных системах./** Смачивание, поверхностное натяжение, адсорбция. Поверхностно активные вещества. **Задание на дом:** Законспектировать «Виды и значение адсорбции»	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Лабораторные работы				
	1	**Лабораторная работа № 24 Адсорбция** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 4.5. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**		2	2	
	1	**Дисперсные системы. Классификация дисперсных систем. /**Основные признаки дисперсных систем. Методы получения, стабилизаторы, способы очистки Значение дисперсных систем **Задание на дом:** [2] стр 314- 317			ОК 1 – 9 ПК 3.2
	2	**Общая характеристика микрогетерогенных систем/** Классификация, методы получения различных микрогетерогенных систем. Различные виды микрогетерогенных систем: суспензии, эмульсии, аэрозоли, пены, порошки и др. Устойчивость микрогетерогенных систем. Методы разрушения	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
		микрогетерогенных систем. **Задание на дом:** Привести примеры использование микрогетерогенных систем в пищевой промышленности.			
	3	**Электрокинетические свойства коллоидных систем.** / Строение двойного электрического слоя. Строение мицеллы гидрозоля **Задание на дом:**.Составление формул мицелл	2	2	
	4	**Коагуляция**. / Порог коагуляции, коагулирующая способность, значение коагуляции. **Задание на дом:** [2] стр 341-345	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	5	**Структурированные дисперсные системы**. / Гели, гелеобразования, тиксотропия, связно-дисперсные системы **Задание на дом:** [2] стр 318- 319	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	6	**Коллоидные поверхностно-активные вещества/** Свойства растворов коллоидных ПАВ, строение мицелл коллоидных ПАВ **Задание на дом:**	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Лабораторные работы		2		ОК 1 – 9 ПК 3.2
	1	**Лабораторная работа № 25 Получение коллоидных систем разными способами** **Задание на дом: ответить на вопросы после лабораторной работы**			
	Практические занятия		-		
	Самостоятельная работа		2		
	Составление формул мицелл гидрозолей				
	Содержание учебного материала		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2		3		4
Тема 4.6. Растворы высокомолекулярных соединений	1	**Высокомолекулярные соединения/** Способы получения, примеры, применение **Задание на дом:**.Привести классификацию полимеров		2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	2	**Растворы ВМС /**Растворение высокомолекулярных соединений. Сходство растворов ВМС с коллоидными растворами и отличие от них. Вязкость растворов ВМС, студнеобразование, коацервация, синерезис **Задание на дом:**. Привести примеры природных, синтетических, искусственных полимеров	2	2	
	3	**Набухание, его виды: ограниченное и неограниченное**. **Студни** / Стадии набухания. Роль набухания в технологии пищевых производств **Задание на дом:** Конспект: значение набухания в пищевой промышленности	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Лабораторные работы		-		
	1	**Лабораторная работа № 26 Изучение кинетики набухания** **Задание на дом:** Подобрать примеры пищевых студней, студнеобразователей	2	2	ОК 1 – 9 ПК 3.2
	Практические занятия		-		
	Контрольная работа по разделу № 4		2		
	Консультация		2		
	Консультация перед экзаменом		2		
	Экзамен		8		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Всего	из них в форме практической подготовки	
1	2	3		4
Всего		232		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в лабораториях «Химия» №3, №5, №7

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд (учебники, химические энциклопедии, справочники, книги для чтения по химии).

Методическое обеспечение дисциплины:

- технические средства контроля знаний (компьютерные тесты),
- электронные учебные пособия
- методические пособия
- методические рекомендации по проведению лабораторных и практических работ
- наглядные пособия (схемы, таблицы, модели)
- компьютерные презентации
- дидактические материалы

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Суворов А.В. Никольский А.Б Общая и неорганическая химия М. Издательство Юрайт 2020 - 344 с.

Никитина Н.Г. Борисов А.Г. Хаханина Т.И. Аналитическая химия. М. Издательство Юрайт 2020 - 386 с.

Хаханина Т.И.Органическая химия: учебное пособие для среднего профессионального образования. М. Издательство Юрайт 2021 - 396 с.

Кудряшова Н.С. Бондарева Л.Г Физическая и коллоидная химия. М. Издательство Юрайт 2021 - 377 с.

Дополнительные источники:

Гаршин А.П. Органическая химия в рисунках, таблицах и схемах. Учебное пособие для СПО. Год: 2017 / Гриф УМО СПО. Издательство ЮРАЙТ

Апарнев А.И., Афонина Л.И. Общая химия. Сборник заданий с примерами решений 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для СПО. Год: 2017 / Гриф УМО СПО. Издательство ЮРАЙТ

Электронные ресурсы

http://www.alhimik.ru

http://him.1september.ru

http://school-collection.edu.ru

http://him.1september.ru/urok/

http://www.chemistry.ssu.samara.ru/

http://www.xumuk.ru/uravnivanie/index.php

http://www.chem.isu.ru/leos/index.php

http://www.alhimikov.net/himerunda/menu.html

http://www.students.chemport.r

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; ОК 1 - 9	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; ОК 1 - 9	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4,	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4,	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
использовать лабораторную посуду и оборудование; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 31 - 3.3	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

4.1 - 4.3	
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
знать: основные понятия и законы химии; ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4,	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4,	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
понятие химической кинетики и катализа ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
классификацию химических реакций и закономерности их протекания; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
основы аналитической химии;основные методы классического количественного и физико-химического анализа; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 – 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
методы и технику выполнения химических анализов; ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
приемы безопасной работы в химической лаборатории ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.3 4.1 - 4.3	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование , контрольная работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.17
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 06 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1	- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; - выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; - выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; - выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем и ручной и машинной графике; - оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	- правила чтения конструкторской и технологической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; - законы, методы и приёмы проекционного черчения; - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); - правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; - технику и принципы нанесения размеров; - классы точности и их обозначение на чертежах;

		- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
Объем образовательной нагрузки обучающегося 78 часа, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	72	24
самостоятельной работы обучающихся	2	52
консультаций	2	-
промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	2	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**78**
Из них в форме практической подготовки	***10***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**72**
в том числе:	
теоретические занятия	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	**72**
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**78**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**10**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**26**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
в сессионный период	-
в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	-
- лабораторно-практические занятия:	
в сессионный период	24
- Курсовой проект (работа)	
в сессионный период	
в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 06 Инженерная графика

	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Всего часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
Введение	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		**2**	-	
	1	**Цели и задачи предмета, система стандартов ЕСКД/** История изображений, история чертежа в России. **Задание на дом:** подготовить доклад «Что такое стандарт»	2	-	
Раздел 1. Геометрическое черчение					
Тема 1.1. Форматы, надписи, шрифты	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		**6**	**-**	
	1	**Форматы**/ основные и дополнительные, **линии чертежа, масштабы, основные надписи.** / Шрифты чертежные (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) **Задание на дом:** изучить формы основной надписи для текстовых конструкторских документов (спецификация, пояснительная записка)	2	-	
	2	**Общие сведения о САПР./** Назначение графического редактора Компас-график (Автокад). Основные элементы рабочего окна программы. Знакомство с основными панелями. Выбор формата, основной надписи **Задание на дом**: подготовить сообщение преимущества использования САПР для выполнения чертежей. Основные возможности AutoCAD	2	-	
	3	**Шрифты чертежные, линии чертежа (машинная графика)** **Задание на дом:** составление таблицы «Линии чертежа»	2	-	
Тема 1.2. Основные правила нанесения размеров на чертежах	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		**4**	-	
	1	**Размерные линии, размерные числа/** нанесение нескольких параллельных размерных линий, размеры дуг, размеры повторяющихся элементов, размеры формы и расположения элементов детали, габаритные размеры (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) **Задание на дом:** закончить чертеж	2	-	
	2	**Нанесение размеров на плоский контур.** **Задание на дом:** закончить нанесение размеров	2	-	
	Содержание учебного материала				ОК 01

Тема 1.3. Геометрические построения	Практические занятия		6	-	ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	1	Приёмы деления окружностей на равные части/ (3, 4, 5, 6, 7, 8,10 частей) с помощью чертёжных инструментов. Сопряжения Задание на дом: закончить деление окружностей на равные части	2	-	
	2	Построение геометрических примитивов Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
	3	Деление окружности, построение сопряжений Задание на дом: закончить контур детали с сопряжение	2	-	
Раздел 2. Проекционное черчение					
Тема 2.1. Общие сведения о проецировании	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		4	-	
	1	Методы и виды проецирования. Общие понятия об аксонометрических проекциях./ Виды аксонометрических проекций. Аксонометрические оси. Показатели искажения (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Задание на дом: методы проецирования точек относительно плоскостей проекций	2	-	
	2	Выполнение изображений несложной модели в прямоугольной изометрической проекции Задание на дом: закончить построение овала во фронтальной плоскости	2	-	
	Самостоятельная работа		2	-	
	4	Изображение объёмных тел в аксонометрии с вырезом четверти	2	-	
Тема 2.2. Проецирование точек, отрезков, плоскостей, несложных моделей	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		4	-	
	1	Образование проекций/ Трехгранный угол. Проецирование точки:/ плоскости проекций, оси проекций, координаты точки, проекции точки, линии проекционной связи. Комплексный чертеж точки. Проекции точек, отрезков, плоских фигур как элементов поверхности (на примере несложной модели) Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
	2	Выполнение комплексного чертежа модели. / Нанесение проекции точек, отрезков, принадлежащих поверхности модели Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
Тема 2.3 Проецирование геометрических тел	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		4	-	
	1	Определение поверхностей тел. Элементы поверхностей геометрических тел (основания, вершины, ребра, грани, оси вращения и образующие поверхностей). Проецирование геометрических тел / (призмы, цилиндра, конуса, пирамиды, сферы и тора) на три плоскости проекций. Построение проекций точек, принадлежащих поверхностям геометрических тел. Построение окружности в изометрии. Аксонометрия геометрических тел. Построение комплексных чертежей геометрических тел с построением проекций/ точек, отрезков, принадлежащих поверхностям геометрических тел, изометрии геометрических тел.	2	-	

		Задание на дом: закончить выполнение комплексных чертежей и аксонометрических проекций геометрических тел с нахождением проекции точек, принадлежащих поверхности тела			
	2	Выполнение чертежа призмы и цилиндра с точками на поверхности Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
Тема 2.4 Проекции изделий	Содержание учебного материала				
	Практические занятия		6	-	
	1	Виды: определение, классификация видов. / Расположение на чертеже основных видов, обозначение видов. Простые разрезы: определение разреза, определение простого разреза. / Классификация простых разрезов, условности при выполнении простых разрезов, штриховка разрезов в аксонометрии (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Задание на дом: закончить чертеж	2	-	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	2	Выполнение трех видов модели с применением простых разрезов Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
	3	Выполнение трех видов модели с применением простых разрезов, построение изометрии модели с вырезом передней четверти Задание на дом: закончить выполнение изометрии модели	2	-	
Тема 2.5 Технический рисунок модели	Содержание учебного материала				
	Практические занятия		4	-	
		Технический рисунок. / Понятие, приемы построения технических рисунков многоугольников, окружностей, геометрических тел, моделей, правила нанесения теней Задание на дом: закончить выполнение технических рисунков геометрических тел	2	-	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
		Выполнение технического рисунка модели с вырезом передней четверти. Задание на дом: закончить технику зарисовки геометрических тел	2	-	
Раздел 3. Машиностроительное черчение					
Тема 3.1. Сложные разрезы, сечения	Содержание учебного материала				
	Практические занятия		2	-	
	1	Сложные разрезы/ Определение, образование, классификация, обозначение. Сечения/ Определение, образование, классификация, обозначение. Местные разрезы. Условности, применяемые на чертежах. Графическое обозначение материалов в сечениях (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Задание на дом: закончить чертеж.	2	-	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
Тема 3.2. Изображение и обозначение резьбы на чертежах	Содержание учебного материала				
	Практические занятия		4	-	
	1	Основные сведения о резьбе. Классификация резьбы. / Условное изображение резьбы на чертежах. Обозначение стандартных и специальных резьб (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Задание на дом: составить таблицу «Обозначение резьб»	2	-	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	2	Выполнение чертежа резьбового соединения и нанесение обозначения резьбы Задание на дом: закончить чертеж детали	2	-	

Тема 3.3 Эскизы деталей и рабочие чертежи	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		4	-	
		Понятие «Деталь». Понятие «Рабочий чертеж детали» и его содержание. Понятие «Эскиз детали», его отличие от рабочего чертежа. Назначение эскиза и рабочего чертежа. Оформление основной надписи. Обозначение материала на чертеже детали. Текстовая часть чертежа. Понятие о способах изготовления деталей и, связанных с ними, особенностях выбора главного вида и нанесении размеров. Понятие о конструкторских базах. Последовательность выполнения эскиза детали, его компоновка. Последовательность выполнения эскиза детали, его компоновка Задание на дом: выполнение технического рисунка к эскизу	2	-	
		Выполнение эскиза детали с резьбой 1ой сложности и её технического рисунка Задание на дом: закончить эскиз детали	2	-	
Тема 3.4 Разъёмные и неразъемные соединения деталей	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		2	-	
		Понятие «Разъемное соединение». Виды разъемных соединений / (болтовое, шпилечное, винтовое, штифтовое, шплинтовое, шлицевое). Упрощенное и условное изображение болтового, шпилечного и винтового соединений. Условное обозначение стандартных крепежных деталей. Понятие «Сборочный чертеж». Назначение и содержание сборочного чертежа. Основные сведения об оформлении сборочных чертежей: штриховка разрезов на сборочном чертеже, нанесение позиций деталей, особенности заполнения основной надписи на сборочном чертеже. Спецификация: назначение, содержание, порядок заполнения, основная надпись для текстовых документов (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД). Понятие «Неразъемное соединение» Задание на дом: закончить упражнение условное обозначение стандартных крепежных деталей	2	-	
Тема 3.5 Чтение и деталирование сборочных чертежей	Содержание учебного материала				
	Практические занятия		6	-	
	1	Чтение сборочного чертежа. / Назначение и принцип работы сборочной единицы; количество деталей и стандартных деталей, входящих в сборочную единицу; порядок сборки и разборки сборочной единицы; установочные и присоединительные элементы сборочной единицы; габаритные, установочные и присоединительные размеры. Деталирование сборочного чертежа. / Выбор главного вида и количества изображений на рабочем чертеже детали; выбор масштаба рабочего чертежа детали; сопрягаемые размеры деталей; заполнение основной надписи Задание на дом: закончить заполнение основной надписи	2	-	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	2	Выполнение рабочих чертежей деталей по сборочному чертежу (машинная графика) Задание на дом: закончить чертеж	2	-	
	3	Выполнение технического рисунка детали Задание на дом: закончить чертеж	2	-	

	Контрольная работа		2	-	
		Выполнение рабочего чертежа детали по сборочному чертежу	2	-	
Раздел 4 Чертежи и схемы по специальности					
Тема 4.1 Чертежи и схемы по специальности	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		10	8	
	1	«Схема технологического процесса производства». Чтение чертежей технологического оборудования по чертежам оборудования. Особенности оформления схемы технологического процесса. Составление перечня оборудования. Условные обозначения на схемах Задание на дом: закончить нанесение размеров	2	2	
	2	Выполнение фрагмента схемы технологического процесса Задание на дом: закончить чертеж	2	2	
	3	Выполнение перечня оборудования, таблицы условных обозначений Задание на дом: закончить чертеж	2	2	
	4	Выполнение фрагмента схемы технологического оборудования (машинная графика) Задание на дом: закончить чертеж	2	2	
	5	Оформление основной надписи, таблицы условных обозначений (машинная графика) Задание на дом: закончить оформление основной надписи, таблицы условных обозначений	2	-	
Раздел 5 Компьютерная графика					
Тема 5.1. Автоматизированные системы проектирования	Содержание учебного материала				ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1
	Практические занятия		2	2	
	1	Выполнение чертежа несложной детали в машинной графике Задание на дом: закончить чертеж	2	2	
Консультация			2	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	-	
Всего			78	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Инженерная графика»

Оборудование учебного кабинета:

- чертежные столы.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- мультимедиа проектор.

Методическое обеспечение учебной дисциплины:

- технические средства контроля знаний
- электронные учебные пособия
- методические пособия
- программное обеспечение, необходимое для проведения практических работ
- наглядные пособия (модели, макеты)
- дидактические материалы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Чекмарев А.А, Осипов В.К. Инженерная графика: учеб.пособие. -2-е изд.- М.: Кнорус, 2018

Электронные издания

1. Анамова Р.Р. (отв. ред.), Леонова С.А. (отв. ред.), Пшеничнова Н.В. (отв. ред.) Инженерная и компьютерная графика. Учебник и практикум для СПО, - М.: Юрайт, 2018г.
2. Вешнепольский И.С. Техническое черчение: учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2018
3. Левицкий, В. С. Машиностроительное черчение и автоматизация выполнения чертежей: учебник для СПО / В. С. Левицкий. - 9-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. -435 с. – (Серия: Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00606-3.
4. Чекмарев, А. А. Инженерная графика: учебник для СПО / А. А. Чекмарев. - 12-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. - 381 с. - (Серия: Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00402-14.
Чекмарев А.А. Черчение. Учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседований, контрольных работ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать	
правила чтения конструкторской и технологической документации	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, контрольная работа, решение профессиональных задач, контроль внеаудиторной самостоятельной работы
способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, контрольная работа, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, контроль внеаудиторной самостоятельной работы
законы, методы и приемы проекционного черчения	собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения контроль внеаудиторной самостоятельной работы
требования государственных стандартов единой системы конструкторской документации (ескд) и единой системы технологической документации (естд)	собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач контроль внеаудиторной самостоятельной работы, контрольная работа
правила выполнения чертежей, технических рисунков и схем	тестирование, решение профессиональных задач, собеседование, интерпретация результатов собеседования, контрольная работа, контроль внеаудиторной самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения,
технику и принципы нанесения размеров	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, контрольная работа
Классы точности и их обозначение на чертежах Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач, контроль внеаудиторной самостоятельной работы
Уметь	
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, контроль внеаудиторной самостоятельной работы
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, контроль внеаудиторной самостоятельной работы
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, контроль внеаудиторной самостоятельной работы, контрольная работа
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация

	результатов наблюдения контроль внеаудиторной самостоятельной работы
оформлять проектно-конструкторскую, документацию в соответствии с действующей нормативной базой	собеседование, интерпретация результатов собеседования, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения контроль внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 33
к ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.18
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

2026 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 09 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК07 ПК 2.1	- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания.	- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания;

		- суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	36	12
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	-
консультаций перед экзаменом	-	-
промежуточная аттестация в форме **диф. зачета**	2	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**42**
Из них в форме практической подготовки	***38***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**38**
в том числе:	
теоретические занятия	**20**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**16**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**12**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**6**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**12**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период	6
• в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период	6
- Курсовой проект (работа)	
• в сессионный период	
• в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме **диф.зачета**	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 09 Физиология питания

2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Тема 1 Основы физиологии питания	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	**Роль пищи для организма человека.** Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека **Задание на дом:** презентация «История эволюции питания человека»	2	2	
	2	**Основные процессы обмена веществ в организме /** Общие понятия об обмене веществ. Основные процессы обмена **Задание на дом:** сообщение «Нарушение обмена веществ»	2	2	
	Практические занятия		**4**	**4**	
	1	**Практическая работа № 1. Расчет суточного расхода энергии** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 1 (продолжение). Расчет суточного расхода энергии** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 2. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание учебного материала**		**6**	**6-**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	**Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов /** Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность. Пищевая ценность. Эссенциальные факторы питания **Задание на дом:** Презентация «Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов»	2	2	
	2	**Роль макроэлементов и воды в структуре питания/** Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков	2	2	

		животного и растительного происхождения. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. **Задание на дом:** составить тест на тему «Химический состав продуктов питания»			
	3	**Роль микро элементов и витаминов в структуре питания. /** Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно-солевой обмен. **Задание на дом:** составить кроссворд на тему «Химический состав продуктов питания»	2	2	
	Практические занятия		**4**	**4**	
	1	**Практическая работа № 2. Расчет энергетической ценности блюда** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Практическая работа № 2 (продолжение). Расчет энергетической ценности блюда** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	**Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения /** Понятие пищеварения. Состав пищеварительного аппарата человека. Расщепление пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени. **Задание на дом:** зарисовать схему пищеварительной системы человека	2	2	
	2	**Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее /** Понятие усвоенной пищи, Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	2	

		Задание на дом: составить памятку для работников по охране труда			
Тема 4. Рациональное и сбалансированное питание	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	**Понятие рациона питания** / Нормы и принципы рационального питания. Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы. **Задание на дом:** реферат «Назначение и характеристика основных лечебных диет».	2	2	
	2	**Требования к режиму и суточному рациону питания /** Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности питания. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание. **Задание на дом:** реферат: Лечебное питание	2	2	
	3	**Диетическое питание: понятие, значение.** Основные физиологические принципы построения диетического питания. Дробное питание: понятие, назначение, характеристика, основные принципы. Понятие о полноценности диеты **Задание на дом:** презентация на тему «Диетическое питание».	2	2	
	Практические занятия		**8**	**8**	
	1	**Практическая работа 3. Составление суточного рациона питания с учетом физиологических норм для групп взрослого населения.** **Домашнее задание:** составить индивидуальный суточный рацион	2	2	
	2	**Практическая работа 3 (продолжение). Составление суточного рациона питания с учетом физиологических норм для групп взрослого населения.** **Домашнее задание:** составить индивидуальный суточный рацион	2	2	
		Практическая работа 4. Составление суточного рациона питания для детей и подростков. **Домашнее задание:** составить индивидуальный суточный рацион	2	2	
		Практическая работа 4 (продолжение). Составление суточного рациона питания для детей и подростков.	2	2	

		Домашнее задание: составить индивидуальный суточный рацион			
			-	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	**2**	
	1	Написание реферата «Назначение и характеристика основных лечебных диет». Презентация «Модные диеты»	2	2	
Консультация			**2**	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	-	
Всего			**42**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета; специальных мастерских и лабораторий не требуется.

Методическое обеспечение дисциплины:

6. технические средства контроля знаний (тесты);
7. методические пособия по выполнению практических работ;
8. программное обеспечение;
9. наглядные пособия (схемы, таблицы);
10. дидактические материал.

Технические средства обучения:

- Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (пакет MS Office, справочно-правовая система, система электронного документооборота);
- Проектор;
- Многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530347 (дата обращения: 28.06.2023).

2 Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518549 (дата обращения: 28.06.2023).

Нормативные документы:

23. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
рассчитывать энергетическую ценность блюд	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
составлять рационы питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
Знать:	
роль пищи для организма человека	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
новные процессы обмена веществ в организме	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
точный расход энергии	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
став, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
ль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
зико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
вояемость пищи, влияющие на нее факторы	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
понятие рациона питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
суточную норму потребности человека в	Наблюдение за деятельностью студентов,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
питательных веществах	интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
методику составления рационов питания	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.19
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

2026 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК07 ПК 2.1	-пользоваться справочной и нормативной документацией; -проводить сравнительную характеристику сырья и пищевых продуктов; -рекомендовать замены сырья согласно «Правил взаимозаменяемости сырья»; -объяснять последовательность процесса подготовки исходного материала к производству; -организовывать подготовку сырья к использованию в производстве в зависимости от его свойств и технологических параметров; -правильно обращаться с сырьём; -подготавливать сырье, к дальнейшей переработке применяя технологии подготовки сырья и исходных материалов -проводить сравнительный анализ технологических схем.	-классификацию современных продуктов питания, классификацию сырья; -способы получения готовой продукции; -химический и биохимический состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; -теоретические основы технологии отдельных пищевых производств; -перспективные типовые технологические процессы; -пищевую и энергетическую ценность продуктов; -малоотходные и безотходные процессы изготовляемой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	34	12
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	-
консультаций перед экзаменом	-	-
промежуточная аттестация в форме **диф. зачета**	2	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**40**
Из них в форме практической подготовки	***30***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**34**
в том числе:	
теоретические занятия	**20**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**14**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**12**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**6**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**12**

в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период	6
• в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период	6
- Курсовой проект (работа)	
• в сессионный период	
• в межсессионный период	
Итоговая аттестация в форме **диф.зачета**	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10 Технология пищевых производств

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды формируемых ОК и ПК
			Всего	*Из них в форме практической подготовки*	
Тема 1.1. Характеристика сырья для сахарного производства. Свеклосахарное производство	**Содержание**		**4**	-	
	1	**Производство сахара песка и сахара рафинада/**Значимость использования сахара и продуктов его переработки в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Сахарный тростник. Сахарная свекла, ее характеристика, химический состав. Технологическая схема производства сахара песка. Особенности производства сахара рафинада. Использование мелассы и жома. **Задание на дом:** презентация: Ассортимент сахара, представленный на рынке	2	-	ОК1-,9 ПК 1.1
	Самостоятельная работа обучающихся			-	
	Составить презентацию «Значимость использования сахара и продуктов его переработки в хлебопекарной и кондитерской промышленности».		2	-	
Тема 1.2 Производство картофельного крахмала. производство патоки	**Содержание**		**4**	**2**	ОК1, 4, 5,9 ПК 1.1
	1	**Технология крахмалопаточного производства**/Значимость использования крахмала и крахмалопродуктов в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Крахмал картофельный, кукурузный. Характеристика сырья. Технологическая схема производства крахмала **Задание на дом:** написать рекомендации по использованию крахмала в пищевых технологиях	2	2	
Тема 1.3 Производство жиров и масел	**Содержание**		**6**	**2**	ОК1-5, 8,9 ПК 1.1
	1	**Технология производства растительных масел/**Значимость использования масел, жиров, маргарина в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Основное сырье для получения растительных масел. Схема производства растительных масел. Прессовый и экстракционный способ извлечения масел. Виды и сорта масел. Требования к качеству растительных масел. Понятие о гидрогенизации жиров, значение их производства. Особенности производства хлебопекарных, кондитерских и кулинарных жиров. **Задание на дом:** записать группы маргаринов и их особенности	2	2	
	2	**Технология производства майонеза/**Классификации майонеза, горчицы и кетчупа. Характеристика сырья. Особенности технологической схемы производства. **Задание на дом:** Записать классификации майонеза, горчицы и кетчупа.	2		
	Практические работы		**2**	**2**	
		Практическая работа №1 «Составление рецептуры майонеза с добавкой».	2	2	

		Задание на дом: оформить отчет по работе			
Тема 1.4. Производство молочных продуктов	**Содержание**		**4**	**2**	
	1	**Технология производства сыров**/Значимость использования молочных продуктов в кондитерском и макаронном производствах. Характеристика технологических схем производства твердых, мягких и плавленых сыров. **Задание на дом**: презентация «Самые известные сыры мира»	2	2	ОК1-5, 8,9 ПК 1.1
	2	**Технология производства, мороженного**/Классификация мороженого. Характеристика сырья. Особенности технологической схемы производства. **Задание на дом:**	2		
Тема 1.5 Технология алкогольных напитков	**Содержание**		**16**	**14**	ОК1-5, 8,9 ПК 1.1
	1	**Технология производства этилового спирта, водок и лекероводочных изделий**/ Классификация алкогольных напитков по крепости. Технологическая схема производства этилового спирта. Сырье спиртового производства. Требования, предъявляемые к ректификованному этиловому спирту, предназначенному для пищевых целей. Комплексное использование сырья и утилизация отходов/ Ассортимент водок. Технологическая схема производства водок. **Задание на дом**: Составление инструкции для эксперта-криминалиста «Методика определения фальсифицированной водки»..	2	2	
	2	**Технология производства виноградных вин и шампанского/**Значимость применения среднеалкогольных напитков в кондитерской промышленности. Классификация и характеристика виноградных вин. Характеристика используемого сырья. Технологические схемы производства столовых, крепленых и ароматизированных вин. Обработка и выдержка вина. Болезни, пороки и недостатки вин. Технологическая схема производства шампанского методом непрерывной шампанизации в потоке. Достоинства и недостатки бутылочного и резервуарного способов получения шампанского. **Задание на дом**: Составить сообщение «Болезни, пороки и недостатки вин».	2	2	
	3	**Характеристика сырья для производства пива**/Возможность производства слабоалкогольных напитков (пива) как сопутствующей продукции при приготовлении ржаных сортов хлеба. Ячмень. Сорта, химический состав зерна, ферментативная активность ячменя. Производство солода. Хмель, его характеристика, сорта. Вода. Способы подготовки воды. Ассортимент. Технологическая схема производства пива.. Требования к качеству пива. **Задание на дом**: Составить технологическую схему производства слабоалкогольных напитков (пива).	2	-	
	Практические работы		**10**	**10**	
	1	**Практическое занятие №2 «Выполнение аппаратурно-технологической схемы производства водок».** **Задание на дом**: Оформить отчет	2	2	

	2	**Практическое занятие №3 «Расчет теоретического выхода спирта и углекислого газа при сбраживании сахаров».** **Задание на дом**: Решение задач по индивидуальным заданиям	2	2	
	3	**Практическое занятие №4 «Сравнительная оценка способов приготовления шампанского ».** **Задание на дом**: Оформить отчет.	2	2	
	4	**Практическое занятие №5 «Выполнение аппаратурно-технологической схемы производства шампанского методом непрерывной шампанизации в потоке».** **Задание на дом**: Оформить отчет	2	2	
	6	**Практическое занятие №6 «Выполнение аппаратурно-технологической схемы производства пива».** **Задание на дом**:	2	2	
Тема 1.6 **Вкусовые товары**	**Содержание**		**4**	**2**	ОК1-5, 8,9 ПК 1.1
	1	**Технология производства чая и кофе**/ Значимость применения вкусовых товаров в кондитерской промышленности. Классификация и характеристика чая. Технологическая схема производства чая. Сорта кофе. Получение зернового и сублимированного кофе. **Задание на дом**:	2	2	
	Практические работы		**2**	**2**	
	1	**Практическое занятие № 7 «Оценка качества чая»** **Задание на дом**: Оформить отчет	2	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**		
Всего			**40**	**30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета; специальных мастерских и лабораторий не требуется.

Методическое обеспечение дисциплины:

11. технические средства контроля знаний (тесты);
12. методические пособия по выполнению практических работ;
13. программное обеспечение;
14. наглядные пособия (схемы, таблицы);
15. дидактические материал.

Технические средства обучения:

- Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (пакет MS Office, справочно-правовая система, система электронного документооборота);
- Проектор;
- Многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Электронные издания:

1. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514540.

2 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517465

3 Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519920

Нормативные документы:

24. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
-пользоваться справочной и нормативной документацией;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-подготавливать сырье, к дальнейшей переработке применяя технологии подготовки сырья и исходных материалов	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-проводить сравнительный анализ технологических схем.	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-правильно обращаться с сырьём;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-организовывать подготовку сырья к использованию в производстве в зависимости от его свойств и технологических параметров;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-объяснять последовательность процесса подготовки исходного материала к производству;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-рекомендовать замены сырья согласно «Правил взаимозаменяемости сырья»	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-проводить сравнительную характеристику сырья и пищевых продуктов;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
Знать:	
-классификацию современных продуктов питания, классификацию сырья;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-способы получения готовой продукции;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-химический и биохимический состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-теоретические основы технологии	Наблюдение за деятельностью студентов,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
отдельных пищевых производств;	интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-перспективные типовые технологические процессы;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
-пищевую и энергетическую ценность продуктов;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
алоотходные и безотходные процессы изготовляемой продукции.	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.20
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС и планируемые результаты по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, квалификация базовой подготовки - «Техник-технолог».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-5, 8,9 ПК 1.1 ПК2.1-2.3 ПК3.1-3.3	пользоваться справочной и нормативной документацией; - проводить сравнительную характеристику сырья и пищевых продуктов; - правильно обращаться с сырьём; - подготавливать сырье, к дальнейшей переработке применяя технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - использовать нетрадиционные виды сырья; - анализировать хлебобулочные изделия по органолептическим показателям; - анализировать сахаристые и мучные кондитерские изделия по органолептическим показателям.	- классификация хлеба, хлебобулочных, сдобных, сухарных и бараночных изделий; - теоретические основы приготовления изделий; - показатели качества готовых изделий; - классификация сахаристых и мучных кондитерских изделий

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 58 часов, в том числе:

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	44	10
Самостоятельной работы обучающихся	2	48
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	2	
промежуточная аттестация в форме экзамена	8	

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**58**
Из них в форме практической подготовки	**30**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**44**
в том числе:	
теоретические занятия	**20**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**24**
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
консультации	
консультации перед экзаменом	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной дисциплины	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**10**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**48**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**10**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
в сессионный период (перечень № тем): 1.1 (4ч), 2.1 (2ч), 2.2 (2ч),2.6 (2ч)	**10**
в межсессионный период (перечень № тем): все, кроме предусмотренных в сессионный период	**-**

лабораторно-практические занятия:	**-**
в сессионный период (№ работ)	**-**
Курсовой проект (работа)	
• в сессионный период	**-**
• в межсессионный период	**-**
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
Тема 1.1 Фруктово – ягодные кондитерские изделия	**Содержание**		**2**	**-**	ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Повидло характеристика, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка**/Характеристика, особенности приготовления. Ассортимент повидла, требования к качеству, хранение, упаковка. **Задание на дом:** составит презентацию на тему «Ассортимент повидла, мармелада».	2		
Тема 1.2 Шоколад и какао - порошок	**Содержание**		**2**		ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Шоколад, какао-порошок, характеристика, ассортимент, требования к качеству шоколада и какао-порошка, упаковка, маркировка, хранение** /Характеристика продуктов. Ассортимент и классификация, сырье для производства шоколада и какао-порошка. Понятие «получение шоколада и какао-порошка», дефекты шоколада и способы определения фальсификации. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и сроки годность шоколада и какао-порошка. **Задание на дом:** составить таблицу **«**Дефекты шоколада и способы определения фальсификации».	2		
	Практические работы		**12**	**12**	
	1	**Практическая работа №1 Экспертиза качества шоколада/** Органолептические показатели качества шоколада. Требования к упаковке, хранению шоколада. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
	2	**Практическая работа №2 Изучение ассортимента и оценка качества карамели**/ Органолептические показатели качества карамели. Требования к упаковке, хранению карамели. Определение количества штук в одном килограмме готовых изделий. Требования ГОСТ Р	2	2	

		«Информация для потребителей».			
	3	**Практическая работа №2 (продолжение) Изучение ассортимента и оценка качества карамели**/ Органолептические показатели качества карамели. Требования к упаковке, хранению карамели. Определение количества штук в одном килограмме готовых изделий. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
	4	**Практическая работа №3 Изучение ассортимента и оценка качества конфет**/ Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению. Определение количества штук в одном килограмме готовых изделий. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
	5	**Практическая работа №3 (продолжение) Изучение ассортимента и оценка качества конфет**/ Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению . Определение количества штук в одном килограмме готовых изделий. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
	6	**Практическая работа №3 (продолжение) Изучение ассортимента и оценка качества конфет**/ Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению . Определение количества штук в одном килограмме готовых изделий. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
Тема 1.3 Мучные кондитерские изделия	**Содержание**		**2**	**-**	ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Характеристика и классификация печенья, требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортировка, хранение/** Печенье сахарное, затяжное, сдобное (песочно-выемное, песочно-отсадочное, сбивное, ореховое), галеты, крекер, характеристика. Требования к качеству. Правила приемки; упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. **Задание на дом:** составить презентацию на тему «Ассортимент мки».	2		
	Практические работы		**4**	**4**	
	1	**Практическая работа №4 Товароведная экспертиза качества печенья, пряников/** Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению. Изучение требований ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	

	2	**Практическая работа №4 (продолжение) Товароведная экспертиза качества печенья, пряников /** Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению. Изучение требований ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
Тема 1.4 Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	**Содержание**		**4**	**-**	ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Свежие овощи классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение /** Пищевая ценность овощей, классификация, заболевания, требования, предъявляемые к качеству, условия хранения. **Задание на дом:** записать условия хранения овощей.	2		
	2	**Свежие плоды классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение /** Пищевая ценность плодов, классификация, заболевания, требования, предъявляемые к качеству, условия хранения. **Задание на дом:** записать условия хранения плодов**.**	2		
	Практические работы		**2**	**2**	
	1	**Практическая работа №5 Изучение ассортимента и оценка качества овощей/** Органолептические показатели качества.. Требования к упаковке, хранению. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей	2	2	
Тема 1.5 Мясо и мясные товары	**Содержание**		**4**	**-**	ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Мясо животных и птиц, колбасные изделия, продукты из мяса, классификация, сырье для производства, требования к качеству/** пищевая ценность, классификация, оценка качества. **Задание на дом**: составить презентацию на тему «Колбасные изделия».	2		
	2	**Мясные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия классификация, сырье для производства, требования к качеству, маркировка, хранение/** пищевая ценность, классификация, оценка качества. **Задание на дом:** составить сообщение на тему «Мясные консервы.	2		
	Практические работы		**2**	**2**	
	1	**Практическая работа №6 Изучение ассортимента и оценка качества колбасы вареной./** Органолептические показатели качества мясных товаров. Требования к упаковке, хранению. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	2	
Тема 1.6	**Содержание учебного материала**		**2**	**-**	ОК 1-5,8,9

Яйца и яичные продукты	1	**Яйца, яичные продукты классификация, требования к качеству, маркировка, хранение/** пищевая ценность, классификация, оценка качества, маркировка. **Задание на дом:** составить кроссворд.	2		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
Тема 1.7 Рыба и рыбные товары	**Содержание**		**4**	**-**	ОК 1-5,8,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1,3.2
	1	**Живая рыба, мороженая рыба, рыба соленая, копченая классификация, производство, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение**/Характеристика, основы производства. Требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, сроки годности. **Задание на дом:** записать срок годности рыбы соленой**.**	2		
	2	**Балычные изделия, рыба вяленая и сушеная, консервы и пресервы рыбные из морепродуктов, рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, икра, нерыбные пищевые продукты моря, производство, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение**/Характеристика, основы производства. Требования к качеству, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, сроки годности. **Задание на дом:** записать срок годности вяленой рыбы**.**	2		
	Практические работы		**4**	**4**	
	1	**Практическая работа №7 Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров/** Органолептические показатели качества . Требования к упаковке, хранению. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	**2**	
	2	**Практическая работа №8 Изучение ассортимента и оценка качества карамели/** Органолептические показатели качества. Требования к упаковке, хранению. Требования ГОСТ Р «Информация для потребителей».	2	**2**	
Консультация текущая			**2**		
Консультация перед экзаменом			**2**		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**8**		
Итого			**58**	**30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета; специальных мастерских и лабораторий не требуется.

Методическое обеспечение дисциплины:

16. технические средства контроля знаний (тесты);
17. методические пособия по выполнению лабораторных работ;
18. программное обеспечение;
19. наглядные пособия (схемы, таблицы);
20. дидактические материал.

Технические средства обучения:

Компьютер;

мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Гончарова, В. Товароведение пищевых продуктов / В. Гончарова, В. Романенкова. - М.: Экономика, **2015.** - 288 с

2. Косолапова, Н. В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. - М.: Академия**, 2017. - 220** с.

3. Куденцов, Н.Д. Товароведение продовольственных товаров / Н.Д. Куденцов. - М.: Государственное издательство торговой литературы, **2015**. - 334 с.

Электронные ресурсы:

1 Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 478с.

2 Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 208с.

3 Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие. - М.: Издательский центр "Академия", 2019- 288 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ,

тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
пользоваться справочной и нормативной документацией	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование
проводить сравнительную характеристику сырья и пищевых продуктов	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, собеседование, интерпретация результатов собеседования
анализировать хлебобулочные изделия по органолептическим показателям	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
анализировать сахаристые и мучные кондитерские изделия по органолептическим показателям	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, тестирование, собеседование интерпретация результатов собеседования, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Знать:	
классификацию хлеба, хлебобулочных, сдобных, сухарных и бараночных изделий	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
теоретические основы приготовления изделий	собеседование, тест, практическая работа, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
показатели качества готовых изделий	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
классификацию сахаристых и мучных кондитерских изделий	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.21
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

2026 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 12 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-ОК07	- применять теоретические знания по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях; - обосновывать выбор пищевых добавок. - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с использованием пищевых и биологически активных добавок	- классификацию пищевых добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием Е-индексов; - основные технологические функции пищевых добавок; - характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых добавок.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения

аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	46	12
самостоятельной работы обучающихся	2	6
консультаций	2	-
консультаций перед экзаменом	2	-
промежуточная аттестация в форме **экзамена**	8	8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**60**
Из них в форме практической подготовки	***48***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**50**
в том числе:	
теоретические занятия	**22**
лабораторные занятия	**24**
практические занятия	**-**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**2**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Написание рефератов	2
Промежуточная аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**12**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**6**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**12**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период	6
• в межсессионный период все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период	6

Итоговая аттестация в форме **экзамена**	**8**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 12 Пищевые и биологические добавки

2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
Тема 1 Основные требования к качеству пищевых добавок	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	ОК01-ОК07
	1	**Классификация и безопасность пищевых добавок.** Основные понятия. Причины использования, цели и задачи введения пищевых добавок. Показатели безопасности пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Системы нумерации. Этапы разработки и обоснования применимости новых добавок **Задание на дом:** Провести анализ состава продуктов питания	2	2	
Тема 2. Вещества, изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов.	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	**Гелеобразователи /** Основные представители: агар- агар, агароиды, альгиновая кислота и еѐ соли – альгинаты, карагинанны. Особенности образования гелей и влияния на вязкость. Пектиновые вещества, виды сырья. Желатин. **Задание на дом:** презентация «Использование гелеобразователей в кондитерском производстве»	2	2	
	2	**Загустители/** Нативный и модифицированный крахмалы. Целлюлоза и модифицированная целлюлоза. **Задание на дом:** Составить тест	2	2	
	3	**Эмульгаторы, стабилизаторы и пенообразователи. /** Классификация. Особенности использования. Лецитин. **Задание на дом:** Доклад «Использование лецетина в кондитерском производстве	2	2	
	Лабораторные работы		**4**	**4**	
	1	**Лабораторная работа №1. Определение гелеобразующей способности структураторов углеводной природы** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	

	2	**Лабораторная работа №1 (Продолжение). Определение гелеобразующей способности структураторов углеводной природы.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 3. Вещества, влияющие на вкус, цвет и аромат пищевых продуктов.	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	**Природные подсластители и сахарозаменители/** Сахарозаменители. Синтетические (интенсивные) подсластители. Отличительные особенности. Применение в технологии кондитерских изделий. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат. Соленые вещества **Задание на дом:** Презентация «Использование сахарозаменителей и подсластителей в производстве продуктов питания»	2	2	
	2	**Красители /** Натуральные и синтетические красители. Неорганические красители. Классификация. Характеристика, особенности использования. **Задание на дом:** составить сводную таблицу запрещенных к использованию добавок	2	2	
	3	**Ароматизаторы/** Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты. Натуральные эфирные масла и олеорезины. Пищевые ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли, соленые вещества. Регуляторы кислотности. **Задание на дом:** сообщение «Способы получения ароматических веществ»	2	2	
	Лабораторные работы		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	**Лабораторная работа №2. Изучение свойств сахарозаменителей.** Органолептическая оценка изомальта, фруктозы, сорбита. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Лабораторная работа №2. Изучение свойств сахарозаменителей.** Органолептическая оценка изомальта, фруктозы, сорбита. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 4. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	
	1	**Консерванты. Антибиотики. Антиокислители и их синергисты/** Причины порчи пищевых продуктов. Факторы, определяющие скорость протекания процессов, вызывающих порчу продуктов. Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагоудерживающие	2	2	

		агенты. Вещества, препятствующие смешиванию и комкованию. Пленкообразователи**.** **Задание на дом:** составить тест			
Тема 5. Хлебопекарные улучшители	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК01-ОК07
	1	**Хлебопекарные улучшители. Классификация.** /Улучшители окислительного и восстановительного действия. Ферментные препараты. **Задание на дом:** используя интернет проанализировать ассортимент хлебопекарных улучшителейц, представленных в уральском регионе	2	2	
	2	**Хлебопекарные улучшители. Особенности применения/** Комплексные хлебопекарные улучшители. Минеральные соли. Подкислители. **Задание на дом:** Записать запрещенные в России хлебопекарные улучшители	2	2	
	Лабораторные работы		**16**	**16**	ОК01-ОК07
	1	**Лабораторная работа № 3. Влияние пищевых добавок на качественные характеристики сырой клейковины в тесте.** Влияние улучшителей окислительного и восстановительного действия на количество и качество клейковины в тесте. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	2	**Лабораторная работа № 3. (продолжение) Влияние пищевых добавок на качественные характеристики сырой клейковины в тесте.** Влияние улучшителей окислительного и восстановительного действия на количество и качество клейковины в тесте. **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	3	**Лабораторная работа № 4. Влияние комплексных улучшителей на качество хлеба.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	4	**Лабораторная работа № 4 (Продолжение). Влияние комплексных улучшителей на качество хлеба** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	5	**Лабораторная работа № 4 (Продолжение). Влияние комплексных улучшителей на качество хлеба** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	

	6	**Лабораторная работа № 5. Влияние клейковины на свойства теста и готовых изделий.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	7	**Лабораторная работа № 5 (Продолжение). Влияние клейковины на свойства теста и готовых изделий.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
	8	**Лабораторная работа № 5 (Продолжение). Влияние клейковины на свойства теста и готовых изделий.** **Задание на дом:** оформить отчет по работе	2	2	
Тема 6. Биологически активные добавки	**Содержание учебного материала**		**6**	**6**	ОК01-ОК07 ПК 2.1
	1	**Эубиотики и пробиотики** /Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности **Задание на дом:** реферат «Использование БАД для коррекции питания».	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	**2**	
	1	Написание реферата «Использование пищевых добавок (на выбор) в производстве продуктов питания»	2	2	
Консультация			**2**	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**8**	-	
Всего			**42**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства», «Технология производства кондитерских изделий», мастерской Хлебопечение; лаборатории техно-химического контроля качества сырья и готовой продукции

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем подготовки различного сырья к производству,
- образцы сырья;
- модели оборудования, применяемого для подготовки сырья к производству.
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

Печь конвекционная XEBC-06EU-E1R
Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C
Противень алюминевый 600х400 без перфорации
Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный
Стол 1800х600х850мм
Стол рабочий холодильный с распашными дверями Finist (Россия) СХС-600-2
Весы для простого взвешивания CAS SW-5
Индукционная плита Airhot IP3500
Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY 5L
Спиральный тестомес двухскоростной Apach (Италия) ASM22R 2S 3Ф
Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая-, левая)
Смеситель для холодной и горячей воды
Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)
Презентационный стол
Морозильный шкаф POLAIR CB105-S
Тестораскаточная машина, Rollmatic (Италия), R55/10/педаль
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
Часы настенные
Кондиционер настенный Lessar LS-H12KPA2
Льдогенератор Clatronic EWB 3526
Огнетушитель
Аптечка
Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый
Контейнеры с крышками для муки 45 л.
Контейнеры с крышками для муки 22 л.
Пластиковые контейнеры для теста 11 л.
Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.
Мусорная корзина
Средства для уборки (набор совок и щетка)
Нож универсальный
Поднос
Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) + подставка
Пластмассовый скребок “Трапеция”

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкаф сушильный СЭШ-3М с комплектом бюксов с крышкой;
- эксикатор;
- влагомер ПИВИ-1;

- весы электронные;
- весы торговые;
- сита;
- рефрактометр;
- рассев лабораторный;
- измеритель белизны муки СКИБМ;
- измеритель деформации клейковины ИДК 3М;
- водяная баня;
- стеллаж 4-х уровневый 1000;
- стол с моечной ванной 1200;
- формы для выпечки;
- дистиллятор;
- лабораторная мельница;
- печь муфельная;
- рассев лабораторный;
- установка титровальная;
- шкаф вытяжной демонстрационный;
- шкаф для хранения химических реактивов;
- штатив лабораторный для бюреток;
- комплект ареометров;
- магнит подковообразный постоянный;
- плитка лабораторная;
- термометры;
- тигель низкий;
- объёмометр хлеба;
- набор первой медицинской помощи;

титровальные установки;
набор ареометров;
реактивы;
доска разделочная;
пипетки;
цилиндры мерные;
шпатели;
фарфоровые ступки с пестом;
скалки деревянные для теста;
ножи;
тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки);
стеклянные палочки;
колбы конические;
колбы мерные;
стаканы стеклянные;
мензурки;
оргстекло покрывное;
нормативно техническая документация;
справочная литература.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Пищевая химия. Добавки: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/513319

2 Илларионова, Е. А. Биологически активные и пищевые добавки. Оценка эффективности и безопасности : учебное пособие / Е. А. Илларионова, И. П. Сыроватский ; ФГБОУ ВО ИГМУ Минздрава России, Кафедра фармацевтической и токсикологической химии. – Иркутск : ИГМУ, 2020. – 56 с.

3 Поздняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник – Москва: ИНФРА-М, 2023. -. 143с.

4 Нечаев А.П. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства – СПб.: ГИОРД, 2019. – 242с

Нормативные документы:

25. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
применять теоретические знания по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
обосновывать выбор пищевых добавок	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с использованием пищевых и биологически активных добавок	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
Знать:	
классификацию пищевых добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием Е-индексов	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
новные технологические функции пищевых добавок	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
рактеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых добавок	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.22
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13 ОХРАНА ТРУДА

2026 г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4 4.1-4.3 5.1-5.7	- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж	- системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических

	подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; - поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте	процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности - законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	30	12
самостоятельной работы обучающихся	2	2
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	-	
промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	**36**

Из них в форме практической подготовки	***20***
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**32**
в том числе:	
теоретические занятия	**18**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**12**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
консультации	**2**
консультации перед экзаменом	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
Составление презентации	2
Написание рефератов	-
Подготовка докладов	-
Запись интервью	-
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**2**

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	**12**
Самостоятельная работа обучающего (всего)	**2**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**12**
в том числе:	
-теоретические занятия:	
• в сессионный период (темы № 3,5):	6
• в межсессионный период (темы№ 1,2,4): все, кроме предусмотренных в сессионный период	6
- лабораторно-практические занятия:	
• в сессионный период (№3, №5):	6
Итоговая аттестация в форме диф.зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			Всего	*из них в форме практической подготовки*	
1	2		3	4	5
Тема 1. Законодательство термины и определения охраны труда	**Содержание учебного материала**		**8**	**-**	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1	**Законы и иные нормативные документы Охраны труда /** Основные понятия, определение охраны труда. Система управления охраной труда. Законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. **Задание на дом:** составить таблицу: «Виды нормативных правовых актов в области охраны труда»	2	-	
	2	**Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности /** Гигиенические критерии и классификация условий труда, Общая гигиеническая оценка условий труда. Безопасность производственного оборудования. Противопожарная безопасность в организации. **Задание на дом:** перечислить правила коллективной защиты противопожарной безопасности	2	-	
	3	**Система управления охраной труда в организации /** СУОТ. Новый подход к управлению охраной труда в организации. Пирамида происшествий. Пирамида ответственности. Принципы управления охраной труда в организации на современном этапе. **Задание на дом:** составить таблицу: «Основные элементы принципов управления охраной труда»	2	-	
	4	**Законодательство и организация работ на кухне в пекарне /** Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,	2	-	

		изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья **Задание на дом:** составить таблицу «Законодательство пищевой безопастности»			
	Практические занятия		**2**	**2**	
	1	**Практическая работа № 1: Заполнение документации по охране труда, и хранение документов** **Задание на дом:** оформить документацию по охране труда	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	**-**	
	1	Составить презентацию, на тему: «Организация охраны труда в Пекарне»	2	-	
Тема 3. Виды инструктажей по охране труда	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1	**Виды инструктажей, порядок и периодичность инструктирования /** Порядок и периодичность обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда руководителей и специалистов организаций. Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда. Виды инструктажей по охране труда, порядок и сроки проведения. **Задание на дом:** составить таблицу «Виды инструктажей»	2	2	
		Обязанности работников в области охраны труда / Права и обязанности работников и работодателей. Нарушение требований безопасности, гигиены и охраны труда **Задание на дом:** составить памятку для работников по охране труда	2	2	
	Практические занятия		**6**	**6**	
	1	**Практическая работа № 2: Проведение вводного инструктажа** **Домашнее задание:** оформить вводный инструктаж	2	2	
	2	**Практическая работа № 3: Определение нарушений по охране труда, возможные последствия** **Домашнее задание:** составить кейсы по нарушениям охраны труда	2	2	
	3	**Практическая работа № 3 (продолжение): Определение нарушений по охране труда, возможные последствия** **Домашнее задание:** составить кейсы по нарушениям охраны труда	2	2	
Тема 4. Средства индивидуальной	**Содержание учебного материала**		**4**	**4**	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1	**Порядок хранения и использования средств индивидуальной защиты** / Нормативные документы, обуславливающие порядок хранения и	2	-	

защиты		использования средств индивидуальной защиты. Трудовой кодекс РФ **Задание на дом:** составить таблицу «средства индивидуальной защиты»			
	2	**Применения средств индивидуальной и коллективной защиты в профессиональной деятельности /** Средства коллективной защиты, виды и методы применения. Порядок хранения и выдачи средств индивидуальной защиты **Задание на дом:** перечислить требования к коллективным методам защиты	2	-	
Тема 5. Опасные производственные факторы и аттестация рабочих мест	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1	**Выявление опасных и вредных производственных факторов /** Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска. Оценка класса опасности. Общая схема процессов управления риском. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов **Задание на дом:** решить кейсы: «опасные и вредные факторы»	2	2	
	Практические занятия		**4**	**4**	
	1	**Практическая работа № 4: Аттестация рабочих мест** Аттестационная комиссия, план мероприятий по улучшению условий труда в организации. **Задание на дом:** итоговые замеры при аттестации рабочего места	2	2	
	2	**Практическая работа № 4: Аттестация рабочих мест (продолжение)** Аттестационная комиссия, план мероприятий по улучшению условий труда в организации. **Задание на дом:** итоговые замеры при аттестации рабочего места	2	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	-	
Всего			**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование кабинета:

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочее место студента для теоретических занятий;
- Рабочее место студента для практических занятий.
- Шумометр, люксметр, универсальный измеритель параметров микроклимата, измеритель параметров электрического и магнитного полей

Технические средства обучения:

- Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (пакет MS Office, справочно-правовая система, система электронного документооборота);
- Проектор;
- Многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469429 (дата обращения: 12.05.2021).

2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470856 (дата обращения: 12.05.2021).

3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469913 (дата обращения: 12.05.2021).

Нормативные документы:

26. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.04.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.05.2021)
27. Закон Свердловской области от 22.10.2009 N 91-ОЗ (ред. от 06.11.2018) "Об охране труда в Свердловской области" (принят Областной Думой Законодательного Собрания Свердловской области 14.10.2009)
28. Приказ Минтруда России от 19.08.2016 N 438н "Об утверждении Типового положения о системе управления охраной труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.10.2016 N 44037)
29. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 30.12.2020) "О специальной оценке условий труда" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, наблюдения за деятельностью студентов, интерпретации результатов самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
Знать:	
системы управления охраной труда в организации	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
обязанности работников в области охраны труда;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.
законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования	Наблюдение за деятельностью студентов, интерпретация результатов практических и самостоятельных работ, контрольная работа, собеседование.

ПРИЛОЖЕНИЕ ОП.14

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И МАРКЕТИНГА

2026 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И МАРКЕТИНГА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н и ПООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке по направлениям «Пекарь», «Кондитер».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, квалификация – техник-технолог.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 *ПК 4.1* *ПК 4.2* *ПК 4.3* *ПК 4.4* *ПК 4.5*	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;

	и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения проф. задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности – знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в предпринимательской сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. – маркетинг и его виды; маркетинговые коммуникации – - виды стратегического планирования и методики анализа рынка, в том числе инструменты анализа спроса и предложения на производимую продукцию.

	сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). – уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, – изучать спрос и предложение, применять полученные знания рынке и его субъектах, сравнивать и выбирать наиболее выгодные рыночные сегменты – оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. – уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с	

	изменяющейся ситуацией применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

	очная форма обучения	заочная форма обучения
аудиторной нагрузки обучающихся (теоретических занятий, практических и лабораторных работ, курсовых работ, индивидуальных проектов)	102	
самостоятельной работы обучающихся	6	
консультаций	2	
консультаций перед экзаменом	2	
промежуточная аттестация в форме экзамена	8	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем образовательной нагрузки (всего)	**120**
Из них в форме практической подготовки	**30**
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**102**
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	**50**
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	**20**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**6**
в том числе:	
изучение информационных источников	
решение задач	2
Реферат	
Презентации	4
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Основы предпринимательства и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, всего	*Из них в форме практической подготовки*	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	***2***	***3***	***4***	***5***
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. **Понятие и содержание предпринимательства.** / Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса. **Задание на дом:** Изучит основные организационные формы бизнеса	2		
	2. **Предприятие в системе рынка.** **Задание на дом:** Презентация на тему: Виды конкуренции на рынке.	2	2	
	Практические занятия:	-		
	Лабораторные работы:	-		
	Самостоятельная работа обучающихся: **Подготовить презентацию:** История развития предпринимательства	1		
Тема 2. История российского предпринимательства	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	1 **Предпринимательство на Руси до XV века**. Российское предпринимательство периода XV – XIX веков. **Задание на дом:** Рассмотреть особенность экономического развития советской России.	2		
	Практические занятия:	**2**		
	1 **Практическая работа № 1. Изучение особенностей современного экономического развития России.** **Задание на дом:** Подготовить реферат на тему: «Бизнес в период Новой экономической политики (НЭП)».	2		
	Лабораторные работы:	-		

	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3. Виды предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 05, ОК 09
	1	**Виды предпринимательской деятельности**: производственная, коммерческая, финансовая. Характеристика производственной деятельности. **Задание на дом:** Составить схему «Виды предпринимательской деятельности»	2	2	
	Практические занятия:		**2**		
	1	**Практическая работа № 2. Оценка состояния конкурентной среды на рынке общепита.** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	2	**Практическая работа № 3. Сравнение разных видов конкурентных стратегий** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Проработка Федерального закона "О защите конкуренции"		1		
Тема 4. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1	**Организационно-правовые формы бизнеса**: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство. **Задание на дом:** Провести анализ преимуществ и недостатков различных организационно-правовых форм бизнеса.	2	2	
	2	**Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности**. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления. **Задание на дом:** Составить схему этапов регистрации предпринимательской деятельности	2	2	
	Практические занятия:		**2**		
	1	**Практическая работа № 4. Проработка темы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России»** **Задание на дом:** Описать этапы подготовки документов для регистрации предпринимательской деятельности.	2		

	2	**Практическая работа № 5. Сравнение различных организационно-правовых форм в сфере общепита** **Задание на дом:** решение ситуационных задач			
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 5. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
	1	**Источники финансирования предпринимательской деятельности.** Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности. **Задание на дом:** Подготовить доклад на тему: «Виды источников финансирования правоохранительной организации»	2		
	Практические занятие:		**4**		
	1	**Практическая работа № 6. Определение эффективности предпринимательской деятельности** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	2	**Практическая работа № 7. Работа с формами первичной финансовой документацией** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 6. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	**Содержание учебного материала**		**6**		ОК 10, ОК 11,
	1	**Финансовая система и финансовый рынок.** Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой. **Задание на дом:** Составить схему кредитной системы Японии	2		
	Практические занятия:		**4**		
	1	**Практическая работа № 8. Изучение структуры кредитной системы РФ** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	2	**Практическая работа № 9. Составление таблицы «Сущность, виды и формы кредита»** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Тема 7. Риски предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**7**		ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
	1	**Понятие и сущность рисков в предпринимательстве.** Классификация рисков. **Задание на дом:** Подготовить сообщение: «Управление рисками на предприятиях»	2		
	Практические занятия:		**4**		
	1	**Практическая работа № 10. Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	2	**Практическая работа № 11. Изучение методов управления информационными рисками** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
	Проработать тему: «Финансирование рисков предпринимательской деятельности»		1		
Тема 8. Сущность маркетинга	**Содержание учебного материала**		**14**		ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
	1	**Маркетинг как экономическая категория. /** Сущность, цели, История, принципы и функции Комплекс маркетинга. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. **Задание на дом:** повторение основных терминов по теме.	2		
	2	**Виды и стратегии маркетинга. Товар как категория маркетинга**. **Задание на дом:** Перечислить особенности конкурентных стратегий	2		
	Практические занятия:		**4**		
	1	**Практическая работа № 12: Решение задач на управление и комплекс маркетинга в компании общественного питания**	2	2	
	2	**Практическая работа № 13. Применение методов стратегического планирования в маркетинге** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	3	**Практическая работа № 14. Определение жизненного цикла товаров общественного питания.** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	

	4	**Практическая работа № 15. Управление ценами.** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	5	**Практическая работа № 16. Применение рекламных моделей в общественном питании.** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 9. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**28**		ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
	1	**Методические основы разработки бизнес – плана**. Состав бизнес-плана. **Задание на дом:** Подготовить сообщение на тему: «Предпринимательские идеи и их реализация»	2		
	2	**Структура бизнес-плана**: оглавление, резюме бизнес-плана, план маркетинга, производственный, организационный, финансовый план. **Задание на дом:** Составить резюме бизнес-плана	2		
	3	**Бизнес-процессы и их моделирование:** методики управления производством, дерево бизнес-процессов: управляющие, операционные и поддерживающие. Графическое изображение процессов: схемы, нотации. **Задание на дом**: изучить онлайн-сервис BP Simulator	2		
	4	**Виды планов на предприятии:** оперативное, текущее, стратегическое, виды стратегического анализа **Задание на дом**: Составить таблицу «Виды бизнес-стратегий»	2		
	5	**Рыночная среда предприятия:** Сила поставщиков, сила покупателей, угроза внутриотраслевой конкуренции и появления новых игроков; товары-заменители. **Задание на дом:** Провести анализ ближней среды фирмы	2		
	Практические занятия		**18**		
	1	**Практическая работа № 17. Разработка бизнес-плана/ составление резюме** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		

	2	**Практическая работа № 18. Разработка бизнес-плана/ описание идеи** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	3	**Практическая работа № 19. Разработка бизнес-плана/ анализ рынка** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	4	**Практическая работа № 20. Разработка бизнес-плана/ маркетинговый план** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	5	**Практическая работа № 21. Разработка бизнес-плана/ производственный план** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	6	**Практическая работа № 22. Разработка бизнес-плана/ организационный план** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2		
	7	**Практическая работа № 23. Разработка бизнес-плана/ финансовый план** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	8	**Практическая работа № 24. Разработка бизнес-плана/ план масштабирования и тиражирования** **Задание на дом:** решить задачу по заданным условиям	2	2	
	9	**Практическая работа № 25. Презентация бизнес-плана** **Задание на дом:** повторение курса лекций	2	2	
	Лабораторные работы:		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Курсовая работа					
Практические занятия			**20**		
1	Выбор темы курсовой работы, разработка плана работы		**2**		
2	Изучение стандарта оформления курсовой работы		**2**		
3	Систематизация информационных источников и материалов, составление списка литературы		**2**		
4	Написание введения как раздела курсовой работы		**2**		
5	Оформление теоретической части		**2**		
6	Расчеты практической части		**2**		

7	Оформление практической части	**2**		
8	Оформление выводов по курсовой работе	**2**		
9	Написание заключения как раздела курсовой работы	**2**		
10	Создание презентации по результатам курсовой работы	**2**		
Самостоятельная работа обучающихся при написании курсовой работы				
1	Проведение теоретического исследования по теме курсовой работы			
2	Оформление теоретической части			
3	Расчеты экономических показателей			
4	Оформление расчетов в табличной форме			
5	Оформление практической части			
6	Оформление основных элементов курсовой работы			
7	Составление презентаций и оформление доклада			

Примерная тематика курсовых работ

1. Анализ организация оплаты труда на примере регионального предприятия.
2. Особенности применения методов управления персоналом в организациях различного типа.
3. Особенности функционирования службы управления персоналом на российских предприятиях.
4. Модели и методы процесса принятия решений на примере коммерческой организации.
5. Бизнес-план в системе планирования деятельности организаций.
6. Франчайзинг как способ организации собственного дела.
7. Особенности российского франчайзинга
8. Региональные аспекты развития бизнеса (на примере…региона, города).
9. Малый бизнес как фактор развития экономики города (на примере…).
10. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса: российская практика
11. Оценка конкурентоспособности организации (товара, работ, услуг)
12. Репутация фирмы: формы работы по повышению привлекательности фирмы
13. Современные проблемы развития бизнеса в сфере общественного питания
14. Краундфандинг в бизнесе: новые возможности и ограничения.
15. Современное программное обеспечение предпринимательской деятельности: преимущества и недостатки
16. Роль маркетинга в деятельности предприятия. Историческое развитие концепции маркетинга в РФ.
17. Спрос как исходная идея маркетинга, влияние его состояние на маркетинговую деятельность предприятия.
18. Этапы организации маркетинговых исследований на предприятии.
19. Виды маркетинговой информации и источники ее получения.
20. Количественные методы маркетинговых исследований.
21. Качественные методы маркетинговых исследований.
22. Критерии сегментирования рынка и принципы выбора целевых сегментов.
23. Роль позиционирования товаров и фирмы в маркетинговой деятельности предприятия.
24. Исследование поведения потребителей и факторов, оказывающих на него влияние.

25. Организация маркетинговой службы на предприятии, ее функции. 26. Анализ внешней среды фирмы в РФ и его влияния на планирование деятельности предприятия. 27. Анализ и оценка конкурентной среды предприятия на потребительском рынке. 28. Анализ внутренней среды фирмы и его влияние на планирование деятельности фирмы. 29. Качество товара и его влияние на конкурентоспособность. 30. Товар как категория маркетинга. Его жизненный цикл. 31. Концепция жизненного цикла товара. Маркетинговые стратегии предприятия на разных этапах жизненного цикла товара. 32. Ассортимент, его характеристики и формирование ассортиментной политики предприятия. 33. Роль упаковки и маркировки товаров в маркетинговой деятельности предприятия. 34. Стратегии ценообразования на различных этапах жизненного цикла товаров. 35. Психологические аспекты ценообразования. Инициативы и реакции в области цен. 36. Принципы построения каналов распределения товаров. 37. Тема по выбору (по согласованию с преподавателем)			
Всего	**108**		
Консультация	**2**		
Консультация перед экзаменом	**2**		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**8**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**
2. Программа учебной дисциплины реализуется в мастерской «Предпринимательство» и учебном кабинете «Коммерческая деятельность и управление».
3.
4. Оборудование учебного кабинета: комплект учебно-наглядных пособий «Экономика организации», «Маркетинг», «Менеджмент», «Основы предпринимательской деятельности». Рабочее место преподавателя, Рабочее место студента для теоретических занятий.
5. Технические средства обучения: компьютеры с выходом в Интернет и программным обеспечением (пакет MS Office) , мультимедиапроектор, многофункциональное устройство;

3.2. Информационное обеспечение реализация программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернетресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

21. Барышникова, Н. А Экономика организации: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12885-7. — Текст : электронный
22. Иванова И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 305 с
23. Коротков Э.М. Менеджмент: 3-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО (Коротков Э.М.) Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 566 с.
24. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп./ Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9.
25. Реброва Н.П. Основы маркетинга : учебник и практикум для среднего профессионального образования Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 277 с.
26. Тертышник, М. И. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 631 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13042-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475176

27. Шимко, П. Д. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01315-3. — Текст : электронный

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. «Маркетинг в России и за рубежом». Практический журнал Изд-во: Дело и сервис
2. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: http://www.newmanagement.info/
3. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: http://www.marketolog.ru/-маркетолог
4. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm

Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О рынке ценных бумаг»
2. Федеральный закон «О рекламе»
3. Кодекс законов о труде Российской Федерации.
4. Закон Российской Федерации «Об акционерных обществах».
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих отраслей экономики Российской Федерации (ЕТКС)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь*:* *ПК 5.1-5.5*	
Применять нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Находить и использовать необходимую экономическую информацию;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Определять организационно-правовые формы организаций;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности кондитерского и шоколадного производства;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг, обосновывать предложения по изменению ассортимента	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, выполнение практических работ, наблюдение за

кондитерской и шоколадной продукции	деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Знать: *ОК 1-9*	
Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Основные положения экономической теории;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Принципы рыночной экономики;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Формы оплаты труда;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Стили управления, виды коммуникации; Принципы делового общения в коллективе	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Управленческий цикл;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение задач, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Приложение 4
к ОПОП-П по *специальности*
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh Диагональ 23,8". Системный блок - iRU Corp 313 MT Количество физических ядер центрального процессора – 4 Тип памяти - DDR4, Объем оперативной памяти - 8 Гб Мышь компьютерная мышь и клавиатура	СГ.01 История России СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.07 Культура речи и деловое общение СГ.06 Основы бережливого производства ООД.4 История ООД.08 Обществознание ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.15 Введение в специальность ООД.14 Индивидуальный проект
2	Проектор	ТС	Основное	Optoma H185X Home Entertainment /Cinema (DLP, WXGA 1280x800, 3700Lm, 28000:1, HDMI, VGA, Composite video, Audio-in 3.5mm, VGA-OUT, Audio-Out 3.5mm, 1x10W speaker, 3D Ready, lamp 6000hrs, Black, 3.03kg)	
3	Колонки	ТС	Основное	Колонки Oklick OK-165, 2.0,	
4	Экран	Оборудование	Основное	Доска магнитно-маркерная, белая	
5	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1600х600х800м	
6	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	
7	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 800х400х2000мм	

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh Диагональ 23,8". Системный блок - iRU Corp 313 MT Количество физических ядер центрального процессора – 4 Тип памяти - DDR4, Объем оперативной памяти - 8 Гб Мышь компьютерная мышь и клавиатура	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности ООД.03 Иностранный язык
2	Проектор	ТС	Основное	Optoma H185X Home Entertainment /Cinema (DLP, WXGA 1280x800, 3700Lm, 28000:1, HDMI, VGA, Composite video, Audio-in 3.5mm, VGA-OUT, Audio-Out 3.5mm, 1x10W speaker, 3D Ready, lamp 6000hrs, Black, 3.03kg)	
3	Колонки	ТС	Основное	Колонки Oklick OK-165, 2.0,	
4	Экран	Оборудование	Основное	Доска магнитно-маркерная, белая	
5	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1000х600х800м	
6	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	
7	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 800х400х2000мм	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	ММГ Автомата Калашникова АК-74 со стационарным прикладом	Оборудование	Специализированное	Тип - Макет массо-габаритный; прототип Автомат Калашникова АК-74 (Со стационарным прикладом); Калибр - 5.45 мм; Количество зарядов - 30 шт (не стреляет); Возможность разборки / сборки - Есть; Размер 943 мм х 70 мм х 264 мм;	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				дополнительный учебный магазин (калибр 5,45мм, вместимость - 30 патронов).	ООД.06 Основы безопасности и защиты Родины
2	ММГ пистолета Макарова	Оборудование	Специализированное	Тип - Макет массо-габаритный пистолет Макарова; Калибр - 9 мм; Прототип - пистолет Макарова; Емкость магазина- 8; Материал корпуса и рамки - оружейная сталь; Длина -162 мм; Вес - 700 г; дополнительный учебный магазин калибр 9 мм, вместимость - 8 патронов.	
3	Учебный магазин автоматный	Оборудование	Специализированное	Артикул - для ММГ автомата; Материал - Пластик; Калибр - 5,45; Вместимость, патр. - 30	
4	Учебный магазин пистолетный	Оборудование	Специализированное	Артикул - для ММГ пистолета Макарова; Калибр - 9мм; Вместимость, патр. - 8	
5	Стойка ограждения мобильная с выдвижной лентой	Оборудование	Специализированное	Высота столбика: 910мм; Ширина ленты - 80мм; Длина ленты: 3000 мм	
6	Учебный патрон АК	Оборудование	Специализированное	5.45Х39 Учебный патрон. Не содержит порохового заряда и имеет охолощенный капсюль-воспламенитель. Для идентификации патрона на его гильзе выполнены четыре продольных канавки.	
7	Учебный патрон ПМ	Оборудование	Специализированное	9Х18 Учебный патрон. Не содержит порохового заряда и имеет охолощенный капсюль-воспламенитель. Патрон с биметаллической гильзой. Для отличия от боевых патронов, на его гильзе выполнены две кольцевые канавки	
8	Манекен в ОЗК	Оборудование	Специализированное	Манекен для демонстрации средств индивидуальной защиты (СИЗ) CMW-71	
9	Манекен для сердечно-легочной реанимации	Оборудование	Специализированное	Манекен-тренажер Т11 Максим II-01	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh Диагональ 23,8". Системный блок - iRU Corp 313 MT Количество физических ядер центрального процессора – 4 Тип памяти - DDR4, Объем оперативной памяти - 8 Гб Мышь компьютерная мышь и клавиатура	
11	Многофункциональное устройство	ТС	Основное	МФУ лазерный HP LaserJet Pro M227sdn (формат A4, ч/б, 28стр/мин (A4 ч/б), 1200x1200dpi, дуплекс, АПД-35 листов, сетевой, USB (G3Q74A, цвет белый, материал - пластик)	
12	Колонки	ТС	Основное	Колонки Oklick OK-165, 2.0,	
13	Проектор	ТС	Основное	Optoma H185X Home Entertainment /Cinema (DLP, WXGA 1280x800, 3700Lm, 28000:1, HDMI, VGA, Composite video, Audio-in 3.5mm, VGA-OUT, Audio-Out 3.5mm, 1x10W speaker, 3D Ready, lamp 6000hrs, Black, 3.03kg)	
14	Экран	Оборудование	Основное	Доска магнитно-маркерная, белая	
15	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1600x450x800мм	
16	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	
17	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 800x400x2000мм	
18	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Порошковый ОУ2, СО2 - 2 кг	
19	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	Аптечка ФЭСТ для оказания первой помощи	

Кабинет «Математических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	

2	Стол ученический	Мебель	Основное	Размеры (ШхВхГ), мм: не менее 1200x750x600 Стол трансформер, складная столешница, колесные опоры со стопорным устройством	ОП.09 Основы цифровой граммотности ООД.12 Математика ООД.09 Физика ООД.13 Химия ООД.10 География ООД.11 Биология
3	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Samsung S22C200NY Диагональ 21,5", Системный блок - AMD	
4	Доска аудиторная	ТС	Основное	Зеленая	

Кабинет «Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh Диагональ 23,8", Разрешение экрана - 1920 x 1080, Системный блок - iRU Corp 313 MT, Мышь компьютерная, клавиатура	ОП.14 Основы предпринимательства и маркетинга
2	Многофункциональное устройство (принтер, сканер, копир)	ТС	Основное	МФУ лазерный HP LaserJet Pro M227sdn (формат A4, ч/б, 28стр/мин (A4 ч/б), 1200x1200dpi, дуплекс, АПД-35 листов, сетевой, USB (G3Q74A, цвет белый, материал - пластик)	
3	Колонки	ТС	Основное	Колонки Oklick OK-165, 2.0,	
4	Калькулятор	ТС	Специализированное	Калькулятор настольный ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ Citizen SDC-444S 12-разрядный (цвет черный, материал - пластик)	
5	Проектор	ТС	Основное	Optoma H185X Home Entertainment /Cinema (DLP, WXGA 1280x800, 3700Lm, 28000:1, HDMI, VGA, Composite video, Audio-in 3.5mm, VGA-OUT, Audio-Out 3.5mm, 1x10W speaker, 3D Ready, lamp 6000hrs, Black, 3.03kg)	
6	Экран	Оборудование	Основное	Доска магнитно-маркерная, белая	
7	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1000x600x800м	
8	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1600x450x800мм	
9	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 800х400х2000мм	
11	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Порошковый ОУ2, СО2 - 2 кг	
12	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	Аптечка ФЭСТ для оказания первой помощи	

1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная пекарня»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Оборудование	Основное	1800х600х850, размер всей рабочей поверхности 3,6м	ОП.13 Охрана труда ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.05 Химия ОП.07 Техническая механика
2	Стол производственный	Оборудование	Основное	1400х600х850, размер всей рабочей поверхности 1,4м	
3	Печь для пиццы	Оборудование	Основное	Температура до 450оС	
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 10г	
5	Плита электрическая индукционная	Оборудование	Основное	Стационарная или настольная, на одно рабочее место 2 греющих поверхности	
6	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Минимальный объем 300л., 4 полки обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	
7	Стеллаж 4-х уровневый	ТС	Основное	4-х уровневый 800х500х1800 , меньше размеры недопустимы	
8	Ванна моечная 2-секционная	ТС	Основное	1260х630х850	
9	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра	
10	Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) .	Оборудование	Основное	Мощность от 1000Вт и выше.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	

11	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	По приказу № 169н	
12	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Углекислотный ОУ-2	

Лаборатория «Информационных технологий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер	ТС	Основное	Processor Intel Core i5-4460 - 3.2GHz - 6MB Cache. Сетевая карта Ethernet 10/100/1000 mbps.	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.06 Инженерная графика ООД.07 Информатика
2	Монитор	ТС	Основное	LCD 23"	
3	Компьютерная мышь	ТС	Основное	Проводная	
4	Клавиатура	ТС	Основное	Проводная	
5	Компьютерный стул	Мебель	Основное	Эргономичный вращающийся стул со спинкой средней высоты.	
6	Офисный стол	Мебель	Основное	глубиной 60 см и высотой 75 см	
7	Короткофокусный проектор	ТС	Основное	Яркость от 3000L	
8	Экран для проектора	Оборудование	Основное	Белый, выдвижной	
9	Доска	Оборудование	Основное	магнитно-маркерная, белая	
10	Сервер	ТС	Специализированное	Team Server R2-E52 в комплектации: Платформа Supermicro 2028R-C1R - 2U, 2 xE5-2600v3/v4, 16 DIMMs, 16 x 2.5 HS, LSI 3108, 2 x 920W, 4 6 PCIe LP; Процессор -Intel Xeon E5-2620 v4, 2.1GHz / 3.0GHz, 8 QPI, 2 Toshiba 300 Gb (AL14SEB030N)HT, TB; Оперативная память - 2 x 32 GB Kingston DDR4-2133 ECC RegisteredCores, 20 MB LLC, 85 W, DDR4-2133, 8 GT/s	
11	Источник бесперебойного питания	ТС	Специализированное	PowerCom KIN-2200AP RM 2200VA/1320W 3U,USB,RS-232 (8 x IEC)	

12	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	По приказу № 169н	
13	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Углекислотный ОУ-2	

1.3. Оснащение мастерских

Мастерская «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Конвекционная печь UNOX	Оборудование	Основное	Конвекционная печь UNOX XEBC-06EU-E1RM	ОП.08 Электротехника и электронная техника ОП.10 Технология пищевых производств ОП.11 Товароведение продовольственных товаров ОП.12 Пищевые и биологические добавки. Физиология питания
2	Шкаф расстоечный FINIST	Оборудование	Основное	Шкаф расстоечный FINIST РШ 750х790х790	
3	Тестомес	Оборудование	Основное	Тестомес Apach спиральный ASM48F 2S 3Ф.	
4	Стол производственный	Оборудование	Основное	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПН-1000*600*850 FINIST, КАРКАС-УГОЛОК НЕРЖ.	
5	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 345х310х56 мм Мощность: 0,006 кВт. Напряжение сети: 220В. Максимальная нагрузка: 6 кг. Минимальная нагрузка: 0,02 кг. Цена поверочного деления: 1/2 г.	
6	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная 4 конфорки, на подставке Габаритные размеры (LxDxH): 800х760х400 мм. Кол-во конфорок: 4шт. по 3,5 кВт. Напряжение питания: 380 В. Потребляемая мощность14 кВт. В комплекте с подставкой СПИ-033/807	
7	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (LxDxH): 371х371х417 мм. Объем дежи: 6,9 л. Скорости: 10 Напряжение питания: 220 В. Потребляемая мощность: 0,5 кВт.	
8	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 697х710х1960 мм Микропроцессорный блок управления Диапазон рабочих температур: +1…+10 °С. Объем: 500л. Динамическое охлаждение. Автоматическая оттайка испарителя Расположение агрегата: верхнее. В комплекте 5 решетчатых полок с кронштейнами для крепления полок. Стеклянная дверь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Расход электроэнергии за сутки 4 кВт/ч. Напряжение сети: 220В.	
9	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1300х600х850мм Столешница из нерж. стали марки AISI 304 толщеной 1мм, подложка фанера влагостойкая толщиной 10мм. Столешница с бортом высотой 45мм. Каркас из уголка нержавеющей стали марки AISI 430 40х40х1,5мм, с регулируемыми полиамидными опорами. Отступ задних опор: 90мм В комплекте полка сплошная из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм Фартук по 3-м сторонам из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм Мойка цельнотянутая 500х400х250мм из нержавеющей стали, расположена справа. Отверстие под смеситель 32мм	
10	Стеллаж кухонный	ТС	Основное	Стеллаж кухонный Финист СтПН(1200х600х1800) 4 полки сплошные нерж. 0,8мм	
11	Тележка-шпилька	ТС	Основное	ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ТШ-2*10 FINIST, 20 УРОВНЕЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	
12	Тележка-шпилька	ТС	Основное	ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ТШ-2*10 FINIST, 20 УРОВНЕЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	
13	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	По приказу № 169н	
14	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Углекислотный ОУ-2	

Мастерская ««Выпечка осетинских пирогов»»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Офисный стол	Мебель	Основное	Стол письменный Tour Light	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий
2	Компьютерный стул	Мебель	Основное	Кресло RALPH GTP CHR61, цвет серый	
3	Персональный компьютер в сборке с монитором,	Оборудование		Персональный компьютер в сборе с 1 монитором, периферийными устройствами. Монитор Viwsonic VA 2418-SH: диагональ 23,8"" Разрешение экрана - 1920 x 1080. Интерфейс монитора –	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	периферийными устройствами		Основное	HDMI. Processor Intel ® Core™ i3-101000 CPU@3,60GHz Системный блок - iRU Corp 313 MT Количество физических ядер центрального процессора – 4 Тип памяти - DDR4 Объем оперативной памяти - 8 Гб, HDD - 464 Гб. Мышь проводная компьютерная Logitech M90 черный	на автоматизированных технологических линиях (по выбору) ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь, 3 разряда
4	МФУ	Оборудование	Основное	МФУ лазерный HP LaserJet Pro M227sdn (формат A4, ч/б, 28стр/мин (A4 ч/б), 1200x1200dpi, дуплекс, АПД-35 листов, сетевой, USB (G3Q74A, цвет белый, материал - пластик)	
5	Конвекционная печь UNOX	Оборудование	Основное	Конвекционная печь UNOX XEBC-06EU-E1RM	
6	Шкаф расстоечный FINIST	Оборудование	Основное	Шкаф расстоечный FINIST РШ 750x790x790	
7	Тестомес	Оборудование	Основное	Тестомес Apach спиральный ASM48F 2S 3Ф.	
8	Стол производственный	Оборудование	Основное	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПН-1000*600*850 FINIST, КАРКАС-УГОЛОК НЕРЖ.	
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 345x310x56 мм Мощность: 0,006 кВт. Напряжение сети: 220В. Максимальная нагрузка: 6 кг. Минимальная нагрузка: 0,02 кг. Цена поверочного деления: 1/2 г.	
10	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная 4 конфорки, на подставке Габаритные размеры (LxDxH): 800x760x400 мм. Кол-во конфорок: 4шт. по 3,5 кВт. Напряжение питания: 380 В. Потребляемая мощность14 кВт. В комплекте с подставкой СПИ-033/807	
11	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (LxDxH): 371x371x417 мм. Объем дежи: 6,9 л. Скорости: 10 Напряжение питания: 220 В. Потребляемая мощность: 0,5 кВт.	
12	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 697x710x1960 мм Микропроцессорный блок управления Диапазон рабочих температур: +1…+10 °С. Объем: 500л. Динамическое охлаждение. Автоматическая оттайка испарителя	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Расположение агрегата: верхнее. В комплекте 5 решетчатых полок с кронштейнами для крепления полок. Стеклянная дверь Расход электроэнергии за сутки 4 кВт/ч. Напряжение сети: 220В.	
13	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1300х600х850мм Столешница из нерж. стали марки AISI 304 толщеной 1мм, подложка фанера влагостойкая толщиной 10мм. Столешница с бортом высотой 45мм. Каркас из уголка нержавеющей стали марки AISI 430 40х40х1,5мм, с регулируемыми полиамидными опорами. Отступ задних опор: 90мм В комплекте полка сплошная из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм Фартук по 3-м сторонам из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм Мойка цельнотянутая 500х400х250мм из нержавеющей стали, расположена справа. Отверстие под смеситель 32мм	
14	Стеллаж кухонный	ТС	Основное	Стеллаж кухонный Финист СтПН(1200х600х1800) 4 полки сплошные нерж. 0,8мм	
15	Тележка-шпилька	ТС	Основное	ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ТШ-2*10 FINIST, 20 УРОВНЕЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	
16	Тележка-шпилька	ТС	Основное	ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ТШ-2*10 FINIST, 20 УРОВНЕЙ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	
17	Аптечка	Охрана труда	Специализированное	По приказу № 169н	
18	Огнетушитель	Охрана труда	Специализированное	Углекислотный ОУ-2	

1.4. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Коврик для фитнеса	Оборудование	Основное	Тип: коврик Изготовлен из мягкого NBR Применения: фитнеса, йоги Материал: бутадиен-нитрильный каучук	СГ.04 Физическая культура

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Длина, см: 183 Ширина, см: 61 Толщина, см:1,2 Тип упаковки: запаянный пакет Модель: Starfit FM-30	ООД.05 Физическая культура
2	Скакалка	Оборудование	Основное	Регулируемая длина; Износостойкое изделие. Материал шнура: поливинилхлорид Длина шнура, см: 300 Диаметр шнура, см: 0,5 Материал ручки: пластик Длина ручки, см:12,5 Диаметр ручки, см: 1,1 Модель: Starfit RP-101	
3	Медбол (Тип 1)	Оборудование	Основное	Жесткая поверхность Вес, кг: 2 Внешний материал: резина Наполнитель: цемент Диаметр, см: 18,8 Модель: GB-702 2 кг	
4	Медбол (Тип 2)	Оборудование	Основное	Жесткая поверхность Вес, кг: 3 Внешний материал: резина Наполнитель: цемент Диаметр, см: 22,8 Модель: GB-702 3 кг	
5	Гантель (Тип 1)	Оборудование	Основное	Обрезиненная модель Вес, кг: 5 Гексагональная форма Материал грифа: металл Модель: DB-301 5 кг	
6	Гантель (Тип 2)	Оборудование	Основное	Обрезиненная модель Вес, кг: 7 Гексагональная форма Материал грифа: металл Модель: DB-301 7 кг	
7	Гантель (Тип 3)	Оборудование	Основное	Обрезиненная модель Вес, кг: 9 Гексагональная форма Материал грифа: металл Модель: DB-301 9 кг	
8	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Стенка гимнастическая 2,8х0,8м Стенка представляет собой сборную деревянную конструкцию с металлическими уголками для крепления к стене и полу. Боковины стенки изготовлены из сосны, а перекладины из фанеры. Ширина боковин 130мм.	
9	Турник - брусья на гимнастическую стенку	Оборудование	Основное	Турник - брусья изготавливается из металлической трубы, окрашенной полимерно-порошковой краской. Длина 1100мм, ширина 700мм, высота 670мм, вес 9кг	
10	Сетка заградительная	Оборудование	Основное	Сетка заградительная, ячейка 100х100мм, обшитая с 4-х торон, d нити 4мм. Размер сетки 17,5 х 3,5м. (61,25м2). В комплект включены крепления для монтажа, состоящие из: талреп (4шт), трос (37м), анкер (12шт), карабин (140шт), зажим для троса (8шт).	
11	Компьютер в сборе	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh Диагональ 23,8", Разрешение экрана - 1920 x 1080. Интерфейс	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				монитора – HDMI. Системный блок - iRU Corp 313 MT Количество физических ядер центрального процессора – 4 Тип памяти - DDR4, Объем оперативной памяти - 8 Гб Мышь, Клавиатура	

1.5. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Экран	Оборудование	Основное	Экран для проектора Victory 84 дюйма ручное складывание	Мероприятия согласно «рабочая программа воспитания» Приложение 6
2	Проектор	ТС	Основное	Optoma H185X Home Entertainment /Cinema (DLP, WXGA 1280x800, 3700Lm, 28000:1, HDMI, VGA, Composite video, Audio-in 3.5mm, VGA-OUT, Audio-Out 3.5mm, 1x10W speaker, 3D Ready, lamp 6000hrs, Black, 3.03kg)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ 15,6 дюймов, Тип матрицы экрана IPS, Разрешение экрана 1920x1080, Количество ядер ноутбука 4, Количество потоков процессора 8, Количество кэш-памяти третьего уровня L3 8 Мб, Частота процессора 2.1 ГГц, Объем накопителя SSD 512 Гб, Беспроводные интерфейсы Bluetooth, Wi-Fi наличие, Встроенная веб-камера наличие, Объем оперативной установленной памяти 16 Гб, Интерфейс HDMI наличие	
4	Аудиосистема	ТС	Основное	Стереосистема наличие, Мощность выходная 160 Вт, Количество встроенных динамиков 4 штук, Двухполосная акустическая система наличие, Соотношение сигнал/шум 80 дБ, Влагозащищённый корпус наличие, Должна быть возможность работы от сети и от аккумулятора, Режим «караоке» наличие	
5	Зеркальный фотоаппарат	ТС	Основное	Тип зеркальный фотоаппарат наличие, Тип матрицы CMOS Количество пикселей 24.7 Мп, Диапазон чувствительности (ISO) от 100 до 12 800, Выдержка не хуже 1/4000 - 30 сек, Режим работа затвора покадровый и серийный наличие, Зеркальный видоискатель наличие, Диапазон коррекции диоптрий от -2.5D до +0.5D, Охват кадра видоискателя 95% Диагональ дисплей 3 дюймов, Разрешение дисплея 920 000 пикс, Объектив в комплекте наличие, Фокусное диапазонное расстояние 18-55 мм, Количество лепестков диафрагмы 6, Количество оптических элементов объектива 11, Число групп оптических элементов 9, Минимальная дистанция фокусировки 25 см,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Диметр светофильтра 58 мм, Автоматическая и ручная фокусировка наличие, Количество точек фокусировки 9, Встроенная вспышка наличие, Разрешение изображений фото 6000x4000, Разрешение видео 1920x1080, Частота кадров при съемке в FHD 30 к/с, Емкость аккумулятора 800 мА*ч	
6	Кабель-адаптер	ТС	Основное	Типы разъемов 1xJack 3.5mm M, 2xJack 3.5mm M, Длина кабеля 1.5 м, Назначение для соединения периферийных аудио устройств	
7	Аудио кабель	ТС	Основное	Типы разъемов 1xJack 6.3mm M, 1xJack 6.3mm M, Длина кабеля 1.5 м, Назначение для соединения периферийных аудио устройств	
8	Радиосистема	ТС	Основное	Беспроводная радиосистема наличие, Передатчики работают от одной батареи AA до 30 часов каждый, Приемник сигналов наличие, Карманный передатчик наличие, Беспроводной микрофон наличие	
9	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	

1.6. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер в сборе с 1 монитором	ТС	Основное	В сборе с 1 монитором, периферийными устройствами и операционной системой, Монитор Viewsonic VA2419-sh	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Диагональ 23,8", Мышь компьютерная, Клавиатура	
2	Аудиосистема	ТС	Основное	Беспроводная система: наличие, Количество микрофонов: не менее 2, Вид исполнения микрофона: ручной, Тип питания передатчика: от батарей	
3	Видеокамера	ТС	Основное	видео: 1280x720/ матрица: 1 МП /угол обзора 68°/ подключение: USB/ совместимость: Windows	
4	Наушники	ТС	Основное	Гарнитура игровая Oklick HS-L910G DEATH_CURE, для компьютера, мониторные, черный	
5	Многофункциональное устройство (принтер, сканер, копир)	ТС	Основное	МФУ лазерный HP LaserJet Pro M227sdn (формат A4, ч/б, 28стр/мин (A4 ч/б), 1200x1200dpi, дуплекс, АПД-35 листов, сетевой, USB (G3Q74A, цвет белый, материал - пластик)	
6	Офисный стул	Мебель	Основное	Стул ERA chrome RU, цвет серый	
7	Офисный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры (ДхШхВ): 1000x600x800м	

1.7. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Программное обеспечение для архивации 7-Zip	200	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
2	Операционная система Microsoft Windows 11	200	
3	Программное обеспечение для чтения документов в формате PDF SumatraPDF	200	
4	Офисный пакет Microsoft Office	200	

5	Веб-браузер Яндекс браузер	200	промежуточная аттестация по ПМ МДК.01. 01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.01. 02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) промежуточная аттестация по ПМ МДК.02. 01 Организационно-экономическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.02. 02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья промежуточная аттестация по ПМ МДК.03.01 Производственно-технологический контроль МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции УП 03 Учебная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения промежуточная аттестация по ПМ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения ПП 04 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд" промежуточная аттестация по ПМ МДК.05. 01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

			МДК.05. 02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий МДК.05. 03 Замес , формовка и выпечка хлебобулочных изделий МДК.05. 04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий УП 05.01 Учебная практика ПП 05.01 Производственная практика
6	Справочно-правовая система Гарант, Консультант Плюс	200	
7	Программа «Технолог-Хлебопёк»	200	

1.8. Инструменты для работы в мастерских

Перечень необходимого инструмента при работе в специализированных мастерских «Хлебопечение» и «Выпечка осетинских пирогов».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Противень алюминиевый без перфорации	ТС	Основное	Противень алюминиевый 600х400х15 без перфорации	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) промежуточная аттестация по ПМ МДК.01. 01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.01. 02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
2	Противень алюминиевый перфорированный	ТС	Основное	Лист для выпечки UNOX TG 410 (600х400х15) перф.	
3	Контейнер для хранения с крышкой	ТС	Основное	Контейнеры для хранения с крышкой пластиковые прозрачные HOME, 10 литров	
4	Контейнер для хранения пластиковый 5 литров	ТС	Основное	Контейнер для хранения пластиковый 5 литров Hitt, герметичный, с ручкой	
5	Миска глубокая	ТС	Основное	Миска/салатник 18см 1,2л. нержавеющая сталь	
6	Мусорный бак 120л	ТС	Основное	Мусорный бак 120л	
7	Щетка для уборки с совком	ТС	Основное	Hausland Щетка для уборки, веник с совком для уборки с длинной ручкой, черный,1шт	
8	Набор ножей	ТС	Основное	Нож универсальный: 1шт Длина лезвия: 175 мм Ширина лезвия: 20 мм Толщина лезвия: 2 мм Материал лезвия: Нержавеющая сталь марки AISI 420 Материал ручки: Дерево. Нож поварской: 1шт Длина лезвия: 250мм Ширина лезвия: 30 мм Толщина лезвия: 3 мм Материал лезвия: Нержавеющая сталь марки AISI 420 Материал ручки: Дерево.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Нож поварской: 1 шт. Длина лезвия: 305мм Ширина лезвия: 45 мм Толщина лезвия: 3 мм Материал лезвия: Нержавеющая сталь марки AISI 420 Материал ручки: Дерево. Нож разделочный: 1 шт. Длина лезвия: 150мм Ширина лезвия: 20 мм Толщина лезвия: 2 мм Материал лезвия: Нержавеющая сталь марки AISI 420 Материал ручки: Дерево	автоматизированных технологических линиях (по выбору) промежуточная аттестация по ПМ МДК.02. 01 Организационно-экономическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.02. 02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья промежуточная аттестация по ПМ МДК.03.01 Производственно-технологический контроль МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции УП 03 Учебная практика
9	Поднос столовый с ручками	ТС	Основное	Поднос столовый 450х355 мм с ручками	
10	Кондитерский скребок трапеция	ТС	Основное	Кондитерский скребок S-Chief трапеция 107х78 см 411617	
11	Таз пластиковый	ТС	Основное	Альт-Пласт Таз 3,5 л диаметр 26 см, высота 11,8 см,	
12	Ковш с крышкой для индукционной плиты	ТС	Основное	WEBBER BE-345/2 Ковш 2,1л со стекл. крышкой, 16*9,5 см, нерж. сталь, капсул. индукци. дно	
13	Вилка металлическая	ТС	Основное	Вилка столовая из нержавеющей стали Доляна «Классик», длина 18 см	
14	Ложка столовая	ТС	Основное	Ложка столовая Доляна «Соня», нержавеющая сталь, серебряный цвет, 17,5 см	
15	Совок для сыпучих продуктов	ТС	Основное	Совок для сыпучих продуктов, алюминиевый, 21 см	
16	Контейнер с крышкой	ТС	Основное	Контейнер / коробка / ящик для хранения прозрачный 2л 16*19*9см IDEA	
17	Кружка мерная	ТС	Основное	Мерный стакан SKYPHOS, с ручкой, пластик, 2000 мл, прозрачный	
18	Лопатка силиконовая	ТС	Основное	Лопатка кухонная силиконовая Доляна «Лёд», силикон, 19 см, цвет микс	
19	Сито для протирания	ТС	Основное	Сито диаметр от 20см	
20	Ножницы для рыбы, птицы	ТС	Основное	Длина: 215мм. Длина лезвия: 90мм. Материал лезвия: Нержавеющая сталь. Материал ручки: пластик	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21	Скалка	ТС	Основное	Скалка с вращающейся ручкой. Длина: 300мм. Диаметр: 80мм. Материал: дерево	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения промежуточная аттестация по ПМ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения ПП 04 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Пекарь, 3 разряд" промежуточная аттестация по ПМ МДК.05. 01 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий МДК.05. 02 Составление рецептуры хлебобулочных изделий МДК.05. 03 Замес , формовка и выпечка хлебобулочных изделий МДК.05. 04 Презентация и продажа хлебобулочных изделий УП 05.01 Учебная практика ПП 05.01 Производственная практика
22	Кисточка силиконовая	ТС	Основное	Кисть кулинарная Доляна «Лёд», силикон, 20,5 см, прямоугольная, микс	
23	Кружка мерная	ТС	Основное	Кувшин мерный / мерная ёмкость 1л прозрачный, IDEA 16*16*13см	
24	Мешок кондитерский	ТС	Основное	Мешок плотный 40 см 1 шт	
25	Форма для выпечки бисквитного полуфабриката	ТС	Основное	Пищевой силикон без ручек 2200мл	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Екатеринбург, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3
Паспорт программы государственной итоговой аттестации 4
Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации....7
Требования к проведению демонстрационного экзамена 8
Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации в форме ДЭ 8
Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся 14
Порядок подачи и рассмотрения апелляций....16
Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ 18
ПРИЛОЖЕНИЕ А Протокол ознакомления студентов с программой ГИА 23
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Согласие на обработку персональных данных....21
ПРИЛОЖЕНИЕ В Протокол ознакомления выпускников с планом проведения ДЭ 22
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Протокол демонстрационного экзамена о регистрации обучающихся 23
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ....24
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами....25
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Протокол демонстрационного экзамена об ознакомлении участников с правилами охраны труда....26
ПРИЛОЖЕНИЕ З Протокол учета времени и нештатных ситуаций при проведении демонстрационного экзамена....27
ПРИЛОЖЕНИЕ И Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием....28
ПРИЛОЖЕНИЕ К Протокол проведения демонстрационного экзамена 29
ПРИЛОЖЕНИЕ Л Книга протоколов заседания ГЭК (титул, образцы протоколов)....30
ПРИЛОЖЕНИЕ М Итоговый протокол....32
ПРИЛОЖЕНИЕ Н Форма заявления о несогласии с выставленными баллами по результатам экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена 33
ПРИЛОЖЕНИЕ О Форма заключения о результатах установления правильности оценивания экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию о несогласии с выставленными баллами....34

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения России от 22.05.2026г. №351), ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 года № 34 (далее ФГОС СПО), и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Для регулирования вопросов организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) при разработке программы ГИА также учитывались:

Нормативные правовые документы и локальные акты:

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22 мая 2026г. №351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800»;

– Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ (ред. от 01.11.2023) «Об образовании в Свердловской области» (принят Законодательным Собранием Свердловской области 09.07.2013);

–

Методические документы:

- контрольные измерительные материалы, используемые при проведении демонстрационного экзамена.

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» присваивается квалификация: птехник-технолог.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД. 01Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД.01 Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.01 Ведение технологического процесса производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.01 Ведение технологического процесса производства солода; продукции бродильных производств и виноделия; безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода; продукции бродильных производств и виноделия; безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.01 Ведение технологического процесса производства субтропических; пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических; пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04 Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Ведение технологического процесса производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Ведение технологического процесса производства солода; продукции бродильных производств и виноделия; безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства солода; продукции бродильных производств и виноделия; безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Ведение технологического процесса производства субтропических; пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических; пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

При этом выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена (профильный уровень).

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Структура и условия допуска к ГИА

Формы государственной итоговой аттестации (ГИА). В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена (профильный уровень), который решает целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество образовательного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения, и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной и преддипломной практики;
- расширяет полученные знания и умения за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Допуск обучающихся к ГИА. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план.

Сроки и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации. На проведение ГИА (на подготовку к демонстрационному экзамену согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком отводится время 6 недель., в том числе:

– Подготовка к демонстрационному экзамену и его проведение (6 недель);

Программа ГИА доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Оформляется протокол ознакомления студентов с программой ГИА (Приложение В).

Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В состав ГЭК входят председатель, заместители председателя, члены и ответственный секретарь. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена состав ГЭК утверждается распорядительным актом Министерства образования Свердловской области, не позднее 15 ноября 2026 года и действует в течение одного календарного года. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель руководителя Министерства образования Свердловской области.

Формирование состава ГЭК осуществляется исходя из необходимости обеспечения присутствия не менее одного ее члена на каждом демонстрационном экзамене в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена в Свердловской области.

Для проведения демонстрационного экзамена на территории Свердловской области решением ГЭК на основании предложений колледжа в срок не позднее 15 декабря года 2026г., утверждается список экспертов по укрупненным группам профессий и специальностей (далее - УГПС), по которым проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УГПС (далее - эксперты).

Для проведения демонстрационного экзамена в колледже создается экспертная группа из числа экспертов по УГПС по каждой профессии и специальности.

В состав экспертной группы не могут входить эксперты, имеющие трудовые или иные договорные отношения с ГАПОУ СО «ЕЭТК».

Для координации работы экспертной группы назначается администратор центра проведения экзамена, который не входит в состав экспертной группы.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Основные аспекты

Демонстрационный экзамен (ДЭ) профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее соответственно - КИМ, критерии оценивания).

КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор), ежегодно до 1 сентября, предшествующего году их использования.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором.

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации в форме ДЭ

Подготовка к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее – работодатели).

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее соответственно - КИМ, критерии оценивания), разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена.

Задание демонстрационного экзамена содержит комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с спецификацией КИМ.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» используется КИМ, размещенный в открытом доступе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте Оператора, на сайте ПОО.

- Формат Демонстрационного экзамена – Очный;
- Форма участия – Индивидуальная;
- Модули задания, критерии оценки;
- КИМ профильного уровня по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» определяет необходимые к выполнению задания и продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- Необходимые приложения.

Место проведения демонстрационного экзамена – Центр проведения демонстрационного экзамена (центр демонстрационного экзамена) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с спецификацией КИМ.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Центры проведения демонстрационного экзамена оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществить видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Дата, время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяется планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с ПОО не позднее, чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена (**Приложение В**).

Распределение учебной группы на экзаменационные группы производится с учетом пропускной способности ЦПДЭ, продолжительности экзамена и особенностей выполнения экзаменационных модулей в соответствии с КИМ, с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Одна учебная группа может быть разделена на несколько экзаменационных групп.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность

(**Приложение Г**). Допуск выпускников к выполнению задания осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда.

Для проведения демонстрационного экзамена в колледже создается экспертная группа из числа экспертов по УГПС по каждой профессии и специальности.

В состав экспертной группы не могут входить эксперты, имеющие трудовые или иные договорные отношения с колледжем. Эксперты должны соответствовать профилю профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Для координации работы экспертной группы образовательной организацией назначается администратор центра проведения экзамена. Администратор центра проведения экзамена не входит в состав экспертной группы.

Проведение демонстрационного экзамена

Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах.

(**Приложение Д, Е**).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

(**Приложение Е**).

Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства (**Приложение Ж**).

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) администратором центра проведения экзамена;

д) представители работодателей (по согласованию);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель ПОО, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена;

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент);

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается администратором центра проведения экзамена, о чем администратором центра проведения экзамена вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители работодателей (по решению таких организаций по согласованию).

Указанные выше лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные в пунктах Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия администратору центра проведения экзамена;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими КИМ, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Член ГЭК ознакомляет с КИМ, критериями оценивания администратора центра проведения экзамена, экспертов, технического эксперта (при необходимости) не позднее чем за один день до проведения демонстрационного экзамена, в том числе для обеспечения проверки готовности центра проведения экзамена и наблюдает за ходом проведения демонстрационного экзамена.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения КИМ самостоятельно.

Администратор центра проведения экзамена обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования» (**Приложение 3**).

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать администратору центра проведения экзамена о выявленных случаях нарушений лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлечённых к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению КИМ, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением администратора центра проведения экзамена.

Представитель ПОО располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена администратор центра проведения экзамена уведомляется об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями спецификации КИМ;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию КИМ на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства её передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено спецификацией КИМ;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешённые спецификацией КИМ;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено спецификацией КИМ.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, приём которых осуществляется в специально отведённом для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению КИМ осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда (**Приложение Ж**).

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена администратор центра проведения экзамена знакомит выпускников с КИМ, передаёт им копии КИМ (**Приложение И**).

После ознакомления с КИМ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлечённые к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, администратор центра проведения экзамена объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом администратором центра проведения экзамена по каждой экзаменационной группе (**Приложение К**).

После объявления администратором центра проведения экзамена начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению КИМ.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения КИМ подлежат фиксации администратором центра проведения экзамена в протоколе проведения демонстрационного экзамена (**Приложение К**).

Администратор центра проведения экзамена сообщает выпускникам о течении времени выполнения КИМ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором центра проведения экзамена окончания времени выполнения КИМ выпускники прекращают любые действия по выполнению КИМ.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом администратора центра проведения экзамена.

Результаты выполнения выпускниками КИМ подлежат фиксации экспертами в соответствии с критериями оценивания.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения

экзамена, администратором центра проведения экзамена составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Требования к результатам освоения образовательных программ

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в форме Профессионалитета, на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные работодателями.

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Оценка результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификациями КИМ

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается администратором центра проведения экзамена после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено (**Приложение К**).

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный администратором центра проведения экзамена протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передаётся на хранение в архив в составе архивных документов.

Порядок перевода баллов в систему оценивания: максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Оценка, выраженная в баллах за выполнение заданий демонстрационного экзамена, полученных для каждого студента, переводится в пятибалльную шкалу и фиксируется в итоговом протоколе Государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена профильного уровня. (**Приложение Ф**). По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена профильного уровня применяется следующая схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале: перевод оценки в баллах представлен в таблице 4.

Таблица 4

Перевод результатов демонстрационного экзамена из 100-балльной шкалы в пятибалльную

Оценка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, %	0,00-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00
Оценка в баллах	0,00-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы», чемпионата высоких технологий, победителя чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», победителя и призера национального открытого чемпионата творческих компетенций "АртМастерс (Мастера Искусств)" по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Принятие решения ГЭК по оценке ГИА

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве (**Приложение У**).

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ПОО и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в ПОО на период времени, установленный ПОО самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция) (**Приложение Х**).

Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении Порядка подаётся непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена состав апелляционной комиссии утверждается исполнительным органом, осуществляющим государственное управление в сфере образования субъекта Российской Федерации одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается член ГЭК, а также администратор центра проведения экзамена при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

По решению члена апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА **(Приложение Ц);**

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА **(Приложение Ц).**

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ПОО без отчисления такого выпускника в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве.

Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, спецификация КИМ оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Протокол ознакомления студентов с программой ГИА

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Название ПОО_____

Протокол ознакомления студентов с программой
Государственной итоговой аттестации
Группа № _____

№п/п	Фамилия Имя Отчество	подпись

Ознакомил _____
(Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____
_____ (фамилия, имя, отчество (*при наличии*) полностью), проживающий по адресу: _____
_____, паспорт серии _____ номер _____, выданный _____ (дата) органом _____.
действуя свободно, своей волей и в своем интересе, настоящим даю согласие

_____
**Наименование регионального оператора (адрес регионального оператора) **

и _____
**Наименование федерального оператора (адрес федерального оператора) **

на обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 N 152-ФЗ «О персональных данных» **в целях** достижения_____

_____
Наименование регионального и федерального оператора

уставной цели и осуществления им предмета уставной деятельности с участием субъекта персональных данных.

Я даю согласие на обработку **следующих персональных данных**: фамилия, имя, отчество, фотография, пол, возраст, год, месяц, дата рождения, место рождения, адрес субъекта персональных данных, номер мобильного телефона, адрес электронной почты, логин и первоначальный пароль доступа к личному кабинету в программах мониторинга, сбора и обработки данных информационных систем соревнований, социальное положение; результаты участия в демонстрационном экзамене. Специальные категории персональных данных, биометрические персональные данные либо иные категории персональных данных региональным и/или федеральным оператором не обрабатываются.

Я даю согласие на **следующий перечень действий с моими персональными данными:** обработка моих персональных данных (п. 3 ст. 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»), то есть на любые действия (операции) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу, включая распространение, предоставление, доступ, а также размещение моих персональных данных на интернет сайтах с доступом неограниченного круга лиц к моим персональным данным; обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных, а также на передачу моих персональных данных Министерству просвещения Российской Федерации для достижения указанных в настоящем Согласии целей обработки персональных данных и при условии соблюдения конфиденциальности передаваемых персональных данных и требований Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» при их обработке.

Я проинформирован, что обработка персональных данных - любое действие (операция) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Я ознакомлен с положениями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных». Данные положения мне понятны.

Данное согласие дается мною бессрочно с правом его полного или частичного отзыва в письменном виде в свободной форме, предусматривающей сведения о том, что отзыв согласия на обработку моих персональных данных исходит лично от меня или моего представителя.

Настоящее Согласие вступает в действие с момента моего собственноручного подписания.

_____ _____

дата подпись с расшифровкой

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Протокол ознакомления выпускников с планом проведения ДЭ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Название ПОО_____

Протокол ознакомления студентов с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена

№п/п	Фамилия Имя Отчество	подпись

Ознакомил _____
(Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Протокол демонстрационного экзамена о регистрации обучающихся

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:
Образовательная организация, субъект РФ:
Учебная группа:
Профессия СПО / специальность СПО:

№ п.п.	ФИО студента	Дата рождения	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Дата: _____ Администратор центра проведения ДЭ _____
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ

Протокол распределения обязанностей между членами экспертной группы
демонстрационного экзамена профильного уровня
Наименование профессии/специальности:_____
Формат проведения ДЭ_____
Администратор центра проведения ДЭ _____

Мы, нижеподписавшиеся, ознакомлены с данным протоколом, подтверждаем свою компетентность для выполнения закрепленных за нами функций и подтверждаем свое согласие на их выполнение.

Эксперты на площадке	**Зона ответственности**	**Функционал**	**Подпись**
	Цифровая система федерального оператора	Внесение оценок в Цифровую систему	
	Тех. обеспечение площадки	Обеспечение площадки расходными материалами, решение технических вопросов с оборудованием и инфраструктурой	
	Охрана труда	Контроль выполнения условий безопасного нахождения и работы на площадке	
	Хронометраж	Учет времени выполнения работы участниками	
	Контакты с посетителями	Общение с посетителями	
	Документы	Проверка документов, составление и сбор протоколов	
	Экспертирование		
	Экспертирование		

«__» _____ ____ Администратор центра проведения ДЭ_____/_____/

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:
Образовательная организация, субъект РФ:
Учебная группа:
Профессия СПО / специальность СПО:

Мы, нижеподписавшиеся, подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с регламентом демонстрационного экзамена, а также оборудованием и рабочими местами на экзаменационной площадке, протестировать оборудование в течение необходимого для ознакомления времени (не менее 2 часов), получены и изучены инструкции по использованию инструментов, расходных материалов. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не имею, умение пользоваться оборудованием и расходными материалами подтверждаю. Инструктаж по Правилам охраны труда получил в полном объеме, обязуюсь соблюдать все требования. Жеребьевка была проведена справедливо и честно. Претензий не имеем.

№ п.п.	ФИО участника	Дата сдачи ДЭ/ смена	№ рабочего места	Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Дата: _____ Администратор центра проведения ДЭ_____

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Протокол демонстрационного экзамена об ознакомлении участников с правилами охраны труда

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:
Образовательная организация, субъект РФ:
Учебная группа:
Профессия СПО / специальность СПО:

№ п.п.	ФИО студента	Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)	Подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

Дата: _____ Инструктаж провел _____

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Протокол учета времени и нештатных ситуаций при проведении демонстрационного экзамена

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:		
Образовательная организация, субъект РФ:		
Учебная группа:		
Профессия СПО / специальность СПО:		

Администратор центра проведения
ДЭ_____
ФИО

№ п.п.	№ раб. места	Возникшая проблема	Решение	Остановка времени	Возобновление времени	Подпись

Дата: _____

Администратор центра проведения ДЭ _____
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:
Образовательная организация, субъект РФ:
Учебная группа:
Профессия СПО / специальность СПО:

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с КИМ. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не имею.

№ п.п.	ФИО участника	Комментарии и недопонимание по полученной информации (если есть)	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Дата: _____ Администратор центра проведения ДЭ_____

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Протокол проведения демонстрационного экзамена

Дата	
Время начала ДЭ	
Время завершения ДЭ	
Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес	
Образовательная организация, субъект РФ	
Учебная группа	
Профессия СПО / специальность СПО	

№ п/п	ФИО	Рабочее место	Вариант задания	Итоговые результаты (баллы)

Администратор центра проведения ДЭ: _____ _____
Подпись *ФИО*

Члены Экспертной группы: _____ _____
Подпись *ФИО*

_____ _____
Подпись *ФИО*

_____ _____
Подпись *ФИО*

_____ _____
Подпись *ФИО*

Технический эксперт: _____ _____
Подпись *ФИО*

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Книга протоколов заседания ГЭК (титул, образцы протоколов)

Министерство образования Свердловской области
Название ПОО_____

Книга протоколов

заседаний Государственной экзаменационной комиссии

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

форма обучения очная

2026- 2027 уч. год

Название ПОО_____

ПРОТОКОЛ № __

заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению результатов ГИА

от

«__» _____ 2027г.

Студент (ка) _____

1. Сдал(а) демонстрационный экзамен профильного уровня с оценкой_____

в ГЭК представлены следующие материалы:

1. Сводная ведомость оценок студента о выполнении им требований учебного плана;
2. Протокол проведения демонстрационного экзамена;
3. Итоговый протокол в форме демонстрационного экзамена;

Присутствовали:

Председатель ГЭК _____

Члены ГЭК: _____

_____

_____

Ответственный секретарь: _____

ПОСТАНОВИЛИ:

Присвоить квалификацию программист по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» профильного уровня подготовки и выдать диплом _____

(с отличием/ без отличия)

Председатель ГЭК _____ _____

Зам. председателя ГЭК: _____ _____

Члены ГЭК: _____ _____

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Ответственный секретарь: _____ _____

Начало работы ГЭК ____ час. _____ мин.

Окончание работы ГЭК ____час. _____ мин.

ПРИЛОЖЕНИЕ М Итоговый протокол

Государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

Дата:

Время начала ДЭ

Время завершения ДЭ

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:

Образовательная организация, субъект РФ:

Учебная группа:

Профессия СПО / специальность СПО:

№ п/п	ФИО	Вариант задания	Количество баллов	Итоговые результаты (оценка по шкале «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»)

Условия аттестации (положительного заключения):

- «Отлично» - 90,00-100,00 от максимально возможной суммы баллов;
- «Хорошо» - 65,00-89,99 от максимально возможной суммы баллов;
- «Удовлетворительно» - 50,00-64,99 от максимально возможной суммы баллов;
- «Неудовлетворительно» - менее 49,99 от максимально возможной суммы баллов

Председатель ГЭК:		_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Администратор центра проведения ДЭ:		_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Члены ГЭК:		_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
		_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
		_____ Подпись	_____ ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ Н Форма заявления о несогласии с выставленными баллами по результатам экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена

в апелляционную комиссию

АПЕЛЛЯЦИЯ о несогласии с выставленными баллами		
Дата проведения демонстрационного экзамена:		
Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:		
Образовательная организация, субъект РФ:		
Учебная группа:		
Профессия СПО / специальность СПО:		
Фамилия		
Имя		
Отчество (*при наличии*)		
Прошу пересмотреть выставленные мне результаты Государственной итоговой аттестации (демонстрационный экзамен) так как считаю, что данные мною ответы на задании были оценены (обработаны) неверно.		
Прошу рассмотреть апелляцию	- в моем присутствии	
	- в присутствии лица, представляющего мои интересы	
	- без меня (моих представителей)	
	нужное подчеркнуть	
"___" _____ 20__ г.	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Заявление принял	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*

ПРИЛОЖЕНИЕ О Форма заключения о результатах установления правильности оценивания экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию о несогласии с выставленными баллами

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах установления правильности оценивания экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию о несогласии с выставленными баллами

По результатам проверки экзаменационной работы в форме демонстрационного экзамена _____
участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию,
_____
(фамилия, имя, отчество)
установлена правильность оценивания заданий экзаменационной работы.

Председатель апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Члены апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Секретарь апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*

"___" _____ 20__ г.

Форма заключения о результатах установления правильности оценивания экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию о несогласии с выставленными баллами

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах установления правильности оценивания экзаменационной работы участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию о несогласии с выставленными баллами

По результатам проверки экзаменационной работы в форме демонстрационного экзамена _____
участника демонстрационного экзамена, подавшего апелляцию,
_____
(фамилия, имя, отчество)

сделан вывод
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата демонстрационного экзамена.
- о необходимости предоставления возможности пройти демонстрационный экзамена в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления, но не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

Председатель апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Члены апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*
Секретарь апелляционной комиссии:	_____ *Подпись*	_____ *ФИО*

"___" _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

Рабочая программа воспитания по специальности является приложением к основной профессиональной образовательной по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности
Гражданское воспитание
понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в *Свердловской области*
Патриотическое воспитание
- сознающий ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранной специальностью, за качество и характер транслируемых знаний о прошлом многонационального народа Российской Федерации;
- стремящийся распространять исторические знания, способствующие формированию неприятия любых форм экстремизма и разжигания межэтнических и межрелигиозных конфликтов;
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
– сознающий значимость специальности для трансляции исторического опыта и традиционных ценностей, в том числе семейных, многонационального народа Российской Федерации;
– проявляющий осознанное стремление к распространению способствующих укреплению традиционных духовно-нравственных начал многонационального народа Российской Федерации исторических знаний;
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
– сознающий и деятельно демонстрирующий понимание значимости эстетической составляющей трудовой деятельности для успешной самореализации в раках выбранной специальности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек;
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек;
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
– деятельно демонстрирующий ответственное отношение к использованию ресурсов в трудовой деятельности (потреблению бумаги, энергии, воды и т.д.);
– сознающий ценность и готовый к экологически-рациональной организации рабочего пространства;
– понимающий важность исторических знаний для пропаганды экологической культуры;
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности;
– сознающий и понимающий критерии научности исторического знания, умеющий отличать научные работы по истории от ненаучных;
– понимающий важность распространения исключительно научных знаний о прошлом;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
– использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
– использование воспитательных возможностей курса «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»
- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи «Россия – моя история», ООО «Очень интересно», технопарки, на предприятия и др.), походов.

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, передача эстафеты от младших курсов к старшим.
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»

- мастер классы («Я – технолог»), проведение конкурсов профессионального мастерства (участие в Чемпионате «Профессионалы»), показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты, , участие в проекте «МЫ Вместе»
- встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием Амбассадоров специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности
- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Конкурс на лучшего начинающего специалиста отрасли.
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Экскурсии в АО «Смак», ООО «Торталье», ООО «Основа вкуса»
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: презентации, лекции, акции, защита практик, участие в акциях, профессиональных праздниках, поздравлении Ветеранов и тд.
- реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День славянской письменности и культуры, Общероссийский День библиотек, День русского языка, День среднего профессионального образования, возможно установить особый день специальности в образовательной организации)
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Участие работодателей в чемпионате «Профессионалы»
- проведение конкурса: «День Хлеба», «Лучший технолог», «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»
- проведение практико-ориентированных мероприятий «Кадровый подиум», «Неделя карьеры»

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

- приказ о проведении родительского собрания
- положение о кураторе
- программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
- программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента» (1-4 курс)
- приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: профильными организациями сферы культуры и образования, научно-исследовательскими институтами, исследовательскими бюро, архивами, библиотеками, заинтересованными коммерческими предприятиями

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, через встречи с представителями: АО «Смак», ООО «Торталье», ООО «Основа вкуса».
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Календарный план воспитательной работы по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Лекции	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
2	Практическое обучение	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
3	Открытые тематические уроки	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
4	Практические занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
5	Лабораторные занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
6	Цикл мероприятий, посвященных памяти Александра Невского	1-4 курсы	12 сентября	Педагог – организатор Библиотекарь
7	Участие во Всероссийском субботники «День Земли»	1-4 курсы	Апрель - сентябрь	Преподаватели
8	День знаний	1-4 курсы	сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
9	День первокурсника	1 курсы	сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
10	Комплекс мероприятий ко Дню пожилого человека	1-4 курсы	Сентябрь - октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители, Студ. Совет, волонтеры
11	Праздничные мероприятия ко Дню учителя (выставка газет, праздничный концерт, флеш-моб)	1-4 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, Студ. Совет, волонтеры

12	Конкурс газет и плакатов ко Дню отказа от курения	1 курс	октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
13	Конкурс газет, посвященный дню борьбы со СПИДом	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
14	Конкурс плакатов «Нет коррупции» ко Дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	1-4 курс	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
15	Проведение классных часов «Герб, флаг, гимн», «Я гражданин России»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
16	Участие в областной акции «10000 добрых дел»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, , классные руководители Студ. Совет, волонтеры
17	Выставка новогодних газет «Новогодний серпантин»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
18	Встреча с ветеранами локальных войн и участниками СВО	1-4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Совет Ветеранов преподаватель – организатор ОБЖ
19	Проведение уроков посвященных Дню воинской славы России	3 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				,классные руководители преподаватель – организатор ОБЖ
20	Классные часы «Россия, мои горизонты»	1 – 4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
21	Участие в областном фестивале студенческого творчества «Звездный дождь»	1 – 4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор
22	Видео-уроки, классные часы ко Дню космонавтики «Первый в космосе»	1-4 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
23	Участие в «Весенней неделе добра»	1-4 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
24	Проведение уроков, посвящённых Дню воинской славы России	2-4 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
25	Митинг «Колокола памяти»	1-4 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
26	Выпуск газет к празднику Великой победы	1-4 курсы	Май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
27	Участие в городском митинге «Седой Урал»	1-4 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры

28	Мероприятия, посвященные Дню рождения пионерской организации	1-4 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
29	Конкурс «Мисс Года»	1-4 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	2. Кураторство			
1	Организация дежурств	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Организация встреч с ветеранами войны и труда	1-4 курсы		Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
3	Линейка, классные часы, посвященные Дню народного единства	1-4 курсы	Ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
4	Классные часы к Международному дню толерантности	1-4 курсы	16 ноября	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
5	Праздничные мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
6	Классные часы «Права человека», «Вместе против коррупции»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				классные руководители Студ. Совет, волонтеры
7	Классные часы «Россия – мои горизонты»	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
8	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
9	Классные часы, посвящённые Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	1-4 курсы	январь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
10	Выпуск газет ко Дню защитника Отечества	1-4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
11	Классные часы «Отражение экологических проблем в современном искусстве»	1-4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
12	Организация мероприятий, выпуск газет «8 марта»	1-4 курсы	8 марта	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
13	Экологическая акция «День Земли»	1-4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
14	День призывника	3 курс	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				классные руководители Студ. Совет, волонтеры
15	Поздравление ветеранов, тружеников тыла с праздником Победы	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
16	Цикл мероприятий ко Дню защиты детей	1-3 курсы	Май – июнь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
17	День здоровья	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
18	Классные часы «Разговоры о важном»	1-3 курсы	июнь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	3. Наставничество			
1	День наставника «Мастерская наставника»	1-4 курсы	27 октября, 17 января	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Передача эстафеты «От старших курсов к младшим»	1-4 курсы	сентябрь-декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
3	Выборы в студенческий совет (передача эстафеты)		сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	День Знаний	1-4 курсы	1 сентября	Зам. директора по ВР и соц. вопросам,

				Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Популяризация символики образовательной организации	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
3	Организация и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна Российской Федерации	1-4 курсы	Еженедельно	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
4	Оформление и обновление стендов образовательной организации, содержащих новостную информацию	1-4 курсы	Ежемесячно	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
5	Экскурсии в музеи, на выставки, предприятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Открытые уроки по предметам/дисциплинам	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
2	Разработка и оформление пространства, проведение значимых событий	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
3	Популяризация символики образовательной организации	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры

4	Поддержание эстетического вида помещений и территории	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Общие родительские собрания для родителей/законных представителей	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
2	Родительские собрания в группах (онлайн/оффлайн)	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
3	Организация социальной защиты студентов с хроническими заболеваниями, сирот, опекаемых, лиц с ОВЗ, участников СВО	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
4	Индивидуальные беседы, консультации, переписка с родителями	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
5	Работа с детьми и семьями группы риска	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
6	Организация совместных экскурсий на предприятия города Екатеринбурга	1-2 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
7	Работа в студенческом медиацентре	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
8	Работа в ССК «Альтаир»	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам,

				Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
9	Церемония чествования семейных трудовых династий специальности	1-3 курсы	Май-июнь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
	7. Самоуправление			
1	Проведение перевыборного собрания участников студенческих органов самоуправления. Утверждение нового студенческого актива на учебный год. Организация работа, составление плана.	1-4 курсы	Сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Проведение индивидуальной работы с активами групп нового набора в адаптивный период.	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
3	Встреча студ. совета с администрацией - «Информационный час»	1-4 курсы	Ежемесячно	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
4	Новый набор в волонтёрские отряды «Пионер», «Вдохновение», «Восход»	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
5	Новый набор в ССК «Альтаир»	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
6	Взаимодействие с военно-патриотическим клубом «Воин»	1-3 курс	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				классные руководители Студ. Совет, волонтеры
7	Новый набор в Амбассадоры и Медиацентры	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
8	Организация встреч с Ветеранами ВОВ, труда, локальных воин	1-4 курсы	Февраль, апрель, май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
9	Социально-психологические тренинги на актуальные молодежные темы	1-4 курсы	В течении учебного года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
10	Директорский приём лучших студентов	1-4 курсы	Декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
11	Праздничная развлекательная программа к Татьяниному дню «День студента»	1-4 курсы	25 января	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
12	Участие в слёте лучших студентов СПО	1-3 курсы	Май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
13	Мероприятия, посвящённые дню СПО	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
14	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	1-3 курсы	Апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				классные руководители, Амбассадоры
	8. Профилактика и безопасность			
1	Реализация проекта по профилактики употребления наркотических веществ и ПАВ	1-4 курсы	Сентябрь-ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
2	Адаптационные тренинги для обучающихся – тренинг на групповое сплочение «Путешествие на воздушном шаре» «Молекулы»	1 курс	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
3	Тренинг на знакомство «Как тебя зовут»	1 курс	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители педагог – психолог
4	День призывника	1-4 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
5	Размещение методических, информационных материалов на сайте	1 курс	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
6	Фестиваль социальных роликов «Я против экстремизма»	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
7	Линейка «Наша Россия» посвящённая Дню народного единства	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
8	Классные часы в группах к Международному дню толерантности	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор,

				классные руководители Студ. Совет, волонтеры
9	Проведение лекций со специалистами ОПДН, ГИБДД, участковыми	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
10	Вовлечение обучающихся в активную природоохранную деятельность, экологические и трудовые акции	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
11	Проведение субботников по уборки территории и во внутренних помещениях	1-4 курсы	в течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
12	Социально-психологические тренинги на актуальные молодёжные темы	1-2 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители педагог – психолог
13	Проведение анкетирования среди студентов по вопросам противодействия коррупции	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители педагог – психолог
14	Классные часы «Успешное общение», «Вредные привычки и как с ними бороться»	1-4 курсы	Ноябрь – декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
15	Конкурс газет и плакатов «Всемирный день борьбы со СПИДом»	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
16	Круглый стол «Я, как все» к международному дню инвалидов	1-3 курс	3 декабря	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные

				руководители Студ. Совет, волонтеры
17	Классные часы – ко Дню прав человека «День Конституции»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
18	Всероссийская информационно-агитационная акция «Есть такая профессия – Родину защищать»	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
19	Проведение мероприятия к дню борьбы с коррупцией (дискуссии, лекции, семинары) «Как решить проблему коррупции» - круглый стол.	1-4 курсы	9 декабря	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
20	Классный час – влияние окружающей среды на здоровье человека	1-4 курсы	январь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
21	Классные часы «Как противостоять агрессии и разрешить конфликт»	1-4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
22	Классный час – планета наш общий дом	1-4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
23	Цикл мероприятий по Всемирному дню борьбы с наркоманией	1-4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
24	Проведение конкурса творческих работ – если бы я стал президентом	1-3 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
25	Проведение рейдов по борьбе с курением,	1-3 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам,

	выпуск газет и видеороликов			Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
26	Лекция на тему: Депрессия и способы борьбы с ней	1-3 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
27	Всероссийские тематические уроки ОБиЗР – безопасность обучающихся, день пожарной безопасности	1-3 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
28	Классные часы ко Дню здоровья	1-3 курсы	апрель	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
29	Классные часы по темам «Заповедные уголки России»	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
30	Мероприятия к Международному дню борьбы с наркоманией	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
31	Организация встреч с ветеранами ВОВ, тружениками тыла, участниками СВО	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
32	Мероприятия – профилактика экстремизма и терроризма	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
33	Участие во Всероссийском экологическом	1-3 курсы	май	Зам. директора по ВР и соц. вопросам,

	субботнике «Зеленая Россия»			Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
34	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-4 курсы	май-октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
35	Мероприятия, посвященные Дню защиты детей	1-4 курсы	июнь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
36	Военно-полевые сборы	2-3 курсы	июнь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
37	Проведение социально-психологического тестирования	1-2 курсы	Сентябрь - ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители педагог - психолог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Ряд мероприятий, посвящённых Дню Хлеба	1-4 курсы	октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Посвящение спектаклей, выставок, просмотр кинофильмов и обсуждение на классных часах	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
3	Взаимодействие с работодателями с целью трудоустройства, стажировки студентов	4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные

				руководители Студ. Совет, волонтеры
4	Организация экскурсий на предприятия	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
5	Классные часы с работодателями – социальными партнёрами	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Выпуск газет по специальностям	1 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Студ. Совет, волонтеры
2	Составление плана проведение недели по специальности	1-4 курсы	сентябрь	Председатели ПЦК
3	Организация работы по успешной профессиональной адаптации первокурсников и формирование их интереса, помощь в постановки карьерных целей, профориентация	1 курс	октябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР классные руководители, Амбассадоры Профессионалитета.
4	Организация экскурсий предприятия АО «Смак», ООО «Торталье», ООО «Основа вкуса»	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР Классные руководители, Амбассадоры Профессионалитета.
5	Психологические консультации – составление эффективного резюме, самопрезентация, собеседование	4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Педагог - психолог
6	Проведение индивидуальных консультаций с обучающимися и классными	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители

	руководителями по вопросам профессионального становления			
7	Вовлечение обучающихся в профориентационную работу. Выход Амбассадоров в ОУ	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители Амбассадоры
8	Классные часы с приглашением выпускников	1-4 курсы	ноябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
9	Проведение психологических тренингов по развитию коммуникативных способностей обучающихся	1-4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители педагог - психолог
10	Лекция: секреты общения в поисках работы	4 курсы	декабрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР
11	Участие в проектных группах: помощь студентам в разработке индивидуальных проектов	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, Зам. директора по УПР, Амбассадоры Профессионалитета.
12	Мероприятия «Финансовая грамотность»	1-4 курсы	январь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
13	Участие в чемпионате «Профессионалы»	2-3 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, классные руководители, волонтеры, Амбассадоры Профессионалитета.
14	Участие в круглых столах, тренингах, организация встреч студентов с представителями бизнеса	1-4 курсы	В течении года	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР зав. отделениями, Амбассадоры Профессионалитета.
15	Участие в содействии трудоустройства	4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам,

	выпускников: анкетирование «уровень удовлетворённости прохождением производственной практики»			Зам. директора по УПР зав. отделениями, Амбассадоры Профессионалитета.
16	Неделя «Карьеры»	4 курсы	март	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР зав. отделениями, Амбассадоры Профессионалитета.
17	Анкетирование обучающихся выпускных групп на предмет планируемого трудоустройства	4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР зав. отделениями, Амбассадоры Профессионалитета.
18	Открытая защита выпускных квалифицированных работ	4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Зам. директора по УПР зав. отделениями
19	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-4 курсы	июнь – сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители
20	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	1-4 курсы	июнь – сентябрь	Зам. директора по ВР и соц. вопросам, Советник директора, педагог – организатор, классные руководители

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;