Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Техник технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №_5_ от _30_.06_.2026 г.

приказ №_214_ от _30.06_.2026 г.

Утверждено Приказом КГА ПОУ «УАПК» _____ /Н.А. Чаус
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем _____ / Е.В. Машкович
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ» *подпись*

2026 год

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341.

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

Организация-разработчик: Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

Работодатели -представители кластера:
Машкович Е.В.- бизнес-партнер по управлению персоналом ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 5

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 6

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....7

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака 7

3.2. Профессиональные стандарты 7

3.3. Осваиваемые виды деятельности 9

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 11

4.1. Общие компетенции 11

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 26

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 34

5.1. Учебный план 34

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 39

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 40

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

5.7. Практическая подготовка 45

5.8. Государственная итоговая аттестация 46

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 47

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 47

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 47

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-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 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования 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»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

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

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

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);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 ноября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю;

ПС – профессиональный стандарт;

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	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 ноября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	103643 Пекарь	
Направленности (при наличии)	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3416**	**2196**
общеобразовательные дисциплины	1476	726
социально-гуманитарный цикл	364	260
общепрофессиональный цикл	242	162
профессиональный цикл	1334	1048
в т.ч. практика: - учебная - производственная	936 - 216 - 720	936 - 216 - 720
Вариативная часть образовательной программы	**832**	**688**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной	832	688

программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОПд.1 Электротехника и электронная техника	44	30
ОПд.2 Введение в чемпионатное движение	32	28
ОПд.3 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	20
МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	202	120
МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	108	108
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	134	134
МДК.02.02 Цифровизация в производстве хлеба - хлебобулочное и кондитерское производство	32	22
МДК.02.03 Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов в хлебопечении	32	22
МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	12	12
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	204	192
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**216**	
Всего	**4464**	**2884**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4 Выполнение технологических операций

				производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
			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 В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности

1	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС "Хлебопекарно-макаронное производство"	103643 Пекарь	Характеристика работ: - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; - производительность печи; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; - требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	ПМ.02 Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских

автоматизированных технологических линиях	изделий на автоматизированных технологических линиях
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 освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
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
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03		**Умения:**

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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
		алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента
		приемы и области применения искусственного интеллекта и нейросетей в процессах современной цифровой экономики
		возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной грамотности в различных жизненных ситуациях
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	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	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	**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:

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	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	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 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	**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 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:
		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	**Навыки:**

	результаты работы трудового коллектива	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:
		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
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	**Навыки:**
		составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их

		оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения:
		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
		Знания:
		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
	ПК 5.2. Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста	**Навыки:**
		замешивания и формовки теста вручную, замешивания и формовки теста на специальном оборудовании
		Умения:
		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
		Знания:
		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
	ПК 5.3. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		выпечки несдобных хлебобулочных изделий; выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Умения:
		применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Знания:
		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
		Навыки:

	ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям
		Умения:
		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; 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
		Знания:
		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. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003	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	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение 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 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 03 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	22.003	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
		ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 04 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства

				производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических

				автоматизированных технологических линиях	линиях
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ВД по запросу работодателя	ВД 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 5.2. Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																		
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4
Обязательная часть образовательной программы																																				
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																			
	Базовые дисциплины																																			
ООД.01	Русский язык				0	0				0																				0					
ООД.02	Литература	0	0	0	0	0	0			0																										0
ООД.03	Иностранный язык	0	0		0					0								0																		
ООД.04	Информатика	0	0									0	0				0					0	0				0				0					0
ООД.05	История	0	0			0	0										0																		
ООД.06	География	0	0	0	0	0		0		0							0																			
ООД.07	Обществознание	0	0	0	0	0	0	0		0																	0		0		0					
ООД.08	Физика	0	0	0	0	0		0				0	0									0	0													
ООД.09	Физическая культура	0			0				0																				0							
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	0	0	0	0		0	0	0			0																								
ПД.00	**Профильные дисциплины**																																			
ПД.01	Химия	0	0		0			0														0	0												
ПД.02	Биология	0	0		0			0					0																						
ПД.03	Математика	0	0	0	0	0	0	0					0				0	0					0				0			0					
ПД.04	Индивидуальный проект	0	0		0		0	0					0					0				0													
ПД.05	Введение в профессиональную деятельность	0	0		0			0										0				0													
ОГСЭ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																																			
СГ.01	История России	0	0			0	0			0																				0					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	0		0			0																						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	0		0		0	0									0																		
СГ.04	Физическая культура				0				0																				0							
СГ.05	Основы финансовой грамотности	0	0	0	0																						0								
СГ.06	Основы бережливого производства	0	0	0	0			0				0	0																						
ОПЦ.00	**Общепрофессиональный цикл**																																			
ОПБ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0	0										0																						
ОПБ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	0		0								0																							

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																				
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																												
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4
ОПБ.03	Автоматизация технологических процессов	0	0	0								0																							
ОПБ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности																																		
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**																																		
ОПд.1	Электротехника и электронная техника	0	0		0			0		0		0						0					0												
ОПд.2	Введение в чемпионатное движение	0	0	0	0	0	0	0		0		0						0				0	0								0	0	0	0
ОПд.3	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	0	0	0		0	0			0												0							0					
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**																																		
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**																																		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	0	0		0							0																						
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	0	0		0							0	0																						
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0		0							0	0																						
ПП.01	Практика по профилю специальности	0	0		0							0	0																						
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**																																		
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	0															0	0																	
МДК.02.02	Цифровизация в производстве хлеба - хлебобулочное и кондитерское производство		0														0	0																	
МДК.02.03	Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов в хлебопечении			0													0	0																	

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																			
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0															0	0																	
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	0															0	0																	
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**																																		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	0	0	0	0					0												0	0												
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	0	0	0	0					0												0	0												
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0	0					0												0	0												
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	0	0	0	0					0												0	0												
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																																		
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	0	0	0	0	0	0	0		0																	0	0		0					
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	0	0	0	0	0	0	0		0																	0	0	0	0	0				
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**																																		
МДК.05.01	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	0	0	0																											0	0	0	0
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	0	0	0																											0	0	0	0
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	0	0	0																											0	0	0	0

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	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**726**	**1404**				**72**			**612**	**796**	**68**			
	Базовые дисциплины		**892**	**500**	**874**				**18**			**360**	**464**	**68**			
ООД.01	Русский язык	Э	72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература	ДР, ДЗ	104	56	104							32	72				
ООД.03	Иностранный язык	ДР, ДЗ	72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика	ДР, ДЗ	144	96	144							48	96				
ООД.05	История	ДР, ДЗ	114	50	114								46	68			
ООД.06	География	ДР, ДЗ	72	32	72							32	40				
ООД.07	Обществознание	ДР, ДЗ	66	32	66							32	34				
ООД.08	Физика	ДР, ДЗ	108	24	108							48	60				
ООД.09	Физическая культура	З, ДЗ	72	68	72							32	40				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДР, ДЗ	68	46	68							32	36				
ПД.00	**Профильные дисциплины**		**584**	**226**	**530**				**54**			**252**	**332**				
ПД.01	Химия	ДЗ, Э	144	84	132				12			56	88				
ПД.02	Биология	Э, Э	144	54	114				30			76	68				
ПД.03	Математика	ДЗ, Э	232	30	220				12			88	144				
ПД.04	Индивидуальный проект	ДР	32	32	32								32				
ПД.05	Введение в профессиональную деятельность	ДР	32	26	32							32					

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	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОГСЭ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**364**	**260**	**364**					**364**				**104**	**124**	**68**	**68**
СГ.01	История России	ДЗ	36	14	36					36				36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДР, ДР, ДР, ДЗ	98	98	98					98				34	28	18	18
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	20	68					68					68		
СГ.04	Физическая культура	З, З, З, ДЗ	98	96	98					98				34	28	18	18
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДР	32	20	32					32						32	
СГ.06	Основы бережливого производства	ДР	32	12	32					32							32
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**350**	**240**	**342**			**2**	**6**	**242**	**108**			**198**	**48**		**104**
ОПБ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	48	32	48					48					48		
ОПБ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДР	86	56	86					86				86			
ОПБ.03	Автоматизация технологических процессов	Э	72	38	64			2	6	72							72
ОПБ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	36	36	36					36				36			
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**																
ОПд.1	Электротехника и электронная техника	ДР	44	30	44						44			44			
ОПд.2	Введение в чемпионатное движение	ДР	32	28	32						32			32			

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	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОПд.3	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	ДЗ	32	20	32						32						32
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**		**2058**	**1658**	**1018**	**936**	**16**		**102**	**1334**	**724**		**68**	**242**	**728**	**544**	**476**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**		**654**	**496**	**426**	**216**	**16**		**12**	**344**	**310**			**210**	**444**		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	210	120	210					8	202			210			
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	216	160	216		16			108	108				216		
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.01	Практика по профилю специальности	ДЗ	180	180		180				180					180		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12						12	12					12		
ПМ.02	**Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на**		**498**	**394**	**258**	**216**			**24**	**300**	**198**				**116**	**382**	

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	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	автоматизированных технологических линиях																
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДР, Э	206	134	194				12	72	134				80	126	
МДК.02.02	Цифровизация в производстве хлеба - хлебобулочное и кондитерское производство	ДР	32	22	32						32					32	
МДК.02.03	Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов в хлебопечении	ДР	32	22	32						32					32	
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	ДЗ	180	180		180				180						180	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12						12	12						12	
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**		**474**	**402**	**154**	**288**		**2**	**30**	**462**	**12**					**162**	**312**
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Э	90	58	78				12	90						90	

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					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э	84	56	76			2	6	72	12						84
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ДЗ	72	72		72				72						72	
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	ДЗ	216	216		216				216							216
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12						12	12							12
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**		**164**	**132**	**80**	**72**			**12**	**164**							**164**
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	80	60	80					80							80
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	ДЗ	72	72		72				72							72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12						12	12							12
ПМ.05*	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**		**268**	**234**	**100**	**144**			**24**	**64**	**204**		**68**	**32**	**168**		
МДК.05.01	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	ДР,ДР,Э	112	90	100				12	28	84		32	32	48		
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ДЗ,ДЗ	72	72		72				36	36		36		36		
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	ДЗ	72	72		72					72				72		
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	Э	12						12		12				12		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**														216
Итого:			**4464**	**2884**	**3128**	**936**	**16**	**4**	**180**	**1940**	**832**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

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
1	ОПд.1 Электротехника и электронная техника	44	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
2	ОПд.2 Введение в чемпионатное движение	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
3	ОПд.3 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	В рамках ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
4	МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	202	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
5	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	108	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	В рамках ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
6	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	134	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
7	МДК.02.02 Цифровизация в производстве хлеба - хлебобулочное и кондитерское производство	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
8	МДК.02.03 Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов в хлебопечении	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	В рамках ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов			

	и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
9	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
10	МДК.05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	84	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
11	УП.05.01 Пактика для получения первичных профессиональных навыков	36	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
12	ПП.05.01 Практика по профилю специальности	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
13	ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
Итого		**832**		

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	Код и наименование МДК практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
1	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Организация и осуществление технологического процесса	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	180	4	Пекарня, кондитерская	Заведующий производством

	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					
2	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108	5	Пекарня, кондитерская	Главный технолог
3	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Проводить лабораторные исследования 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	216	6	Испытательная лаборатория и/или производственная лаборатория.	Заведующий лабораторией
4	Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с производственной структурой управления	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	6	Пекарня, кондитерская Рабочее место заведующего производством	Заведующий производством

	предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Планировать основные показатели производственного процесса. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. Вести учётно-отчётную документацию. Проведение анализа эффективности деятельности предприятия.					
5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	72	4	Пекарня. Рабочее место пекаря	Главный технолог

	Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.					

5.4. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
I	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	к	к	к	к	к	к	к	к
III	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	п	п	п	п	п	п	па	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	п	п	п	п	п	п	п	па	г	г	г	г	г	г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- 36 — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- п — Учебная практика (36 ак.ч. в неделю)
- па — Промежуточная аттестация (па) (36 ак.ч. в неделю)
- г — Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч. в неделю)
- к — Каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	38	16	22	2	1	1	1		1									11	52	25	1
II	31	17	14	1		1	3		3	7		7						10	52	25	1
III	18	9	9	2	1	1	2	2		13	5	8				4	2	2	43	25	1
Всего	**87**	**42**	**45**	**5**	**2**	**3**	**6**	**2**	**4**	**20**	**5**	**15**				**4**	**2**	**23**	**147**		

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 дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики.

− включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется 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 образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

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 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

− Русского языка и литературы
− Иностранного языка
− Математики
− Физики
− Химии
− Биологии
− Географии
− Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
− Основы безопасности и защиты Родины, Безопасности жизнедеятельности и Охраны труда

Лаборатории:

− Химии
− Электротехники и электронной техники
− Аспирации и пневмотранспорта
− Микробиологии, санитарии и гигиены
− Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
− Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
− Технологии кулинарного производства
− Автоматизации технологических процессов

Мастерские и зоны по видам работ:

− Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Спортивный комплекс:

− Спортивный зал

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

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 применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 ИП Иванова Е.В. Минипекарня «Хлеб из тандыра», 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. 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 179 730 руб.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» 2

«ПМн. 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» 26

«ПМ. 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»....57

«ПМ.04 обеспечение деятельности структурного ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»....77

«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 103643 ПЕКАРЬ» 89

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 109

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....4

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 7

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 11

2.1. Трудоемкость освоения модуля 11

2.2. Структура профессионального модуля 11

2.3. Содержание профессионального модуля.....13

2.4. Курсовой проект (работа) 22

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

3.1. Материально-техническое обеспечение.....23

3.2. Учебно-методическое обеспечение 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМн. 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК. 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК. 02	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК. 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива;	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ПК 1.1	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	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	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
ПК 1.2	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	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	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,

	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	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	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

		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 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.		Знать методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий; Уметь рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; – Навыки упаковки готовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.	Тема 1.1. Производство изделий с добавлением сухофруктов.	8	По требованию ООО «АгроЛидер»
2.		– Знать методы расчета упека, усушки изделий, расчета выхода готовой продукции; – Уметь производить взаимозаменяемость сырья; – Навыки поведения технических наблюдений за ходом технологического процесса	Тема 1.2. Производство изделий с добавлением фруктов.	8	По требованию ООО «АгроЛидер»

3.		– Знать процессы происходящие при замесе хлеба; – Уметь оценивать качество основного и дополнительного сырья; – Навыки расчёта необходимых ингредиентов.	Тема 1.3. Производство крафтового хлеба.	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
4.		– Знать технологическую особенность осетинских пирогов; – Навыки приготовления начинок для приготовления пирогов.	Тема 1.4 Технология приготовления осетинских пирогов	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
5.		– Знать основные санитарные требования; – Навыки оказания первой медицинской помощи на производстве	Тема 1.6 Санитарные требования и безопасность труда при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
6.		– Знать устройство АСУ ТП линии; - Навыки работы с датчиками влажности и температуры.	Тема 1.7 Настройка АСУ ТП линии производства формового хлеба: работа с датчиками влажности и температуры. (Актуально для БКК — снижение брака).	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
7.		Уметь для каждой рецептуры (дрожжевой и бездрожжевой) определить перечень аллергенов по категориям: «содержит», «может содержать»	Тема 1.8 Цифровая карта аллергенов на линиях БКК: алгоритм перехода с дрожжевого на бездрожжевой ассортимент. (Важно для расширения линейки).	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
8.		– Навыки обслуживания автоматизированной линия по производству кексов	Тема 1.11 Автоматизированная линия по производству	24	По требованию ООО «АгроЛидер»

			кексов: регулировка частоты вращения венчика для разных видов муки. (Улучшение пористости).		
9.		Уметь сравнивать показатели газоудержания и расплываемости теста с контрольным образцом без СПК, фиксируя стабилизацию процесса на линии.	Тема 1.12 Использование сухой пшеничной клейковины (СПК) местного производства для стабилизации работы линии при колебаниях качества муки.	24	По требованию ООО «АгроЛидер»
10.		Знать причины «заминов» теста в приемной воронке; Проводить визуальный осмотр и замерять уровень вакуума манометром, сравнивая с паспортными значениями	Тема 1.13 Разработка чек-листа для диагностики вакуум-насосов тестоделителя (линия «Воздвиженский хлеб»**).** (Снижение количества «заминов» теста в приемной воронке).	12	По требованию ООО «АгроЛидер»
11.		Знать автологическую активность муки; Уметь готовить водно-мучную суспензию и на приборе «Амилотест» измерить время падения штока (в секундах), интерпретируя результат	Тема 1.14 Экспресс-методы определения автолитической активности муки	24	По требованию ООО «АгроЛидер»
12.		Навыки подбора аналогов импортных кондитерских жиров (тема импортозамещения)	Тема 1.15 Пробоподготовка и анализ качества кондитерского жира для песочного печенья	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
13.		Навыки приготовления тесто с разным содержанием соли;	Тема 1.16 Влияние дозировки соли на реологию теста и мякиш хлеба	4	По требованию ООО «АгроЛидер»
14.		Знать виды заквасок, способы приготовления из различных видов муки;	Тема 1.18 Приготовление заквасок	6	По требованию

		Рассчитывать влажность закваски, корректировать консистенцию закваски добавлением муки или воды под конкретную рецептуру.	различными способами.		ООО «АгроЛидер»
			ИТОГО	174	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	394	280
Курсовая работа (проект)	16	16
Консультации	4	
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена УП 01.02 в форме дифференцированного зачёта ПП 01 в форме дифференцированного зачёта ПМ 01 в форме экзамена	 6 6 6	 6 6 6
Всего	**648**	**530**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**204**	**120**	**204**	82	120			2		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**208**	**176**	**210**	32	160	16		2		
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Учебная практика	**36**	**36**							**36**	

ПК 1.1 ПК 1.2											
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2	Производственная практика	**180**	**180**								**180**
	Промежуточная аттестация	**18**	**18**								
	Всего:	**648**	**530**	**414**	**114**	**280**	**16**		**4**	**36**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,** курсовая работа (проект)	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**204/120**	
МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**204/120**	
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	**Содержание**	**28/16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	Классификация оборудования. Характеристика сырья и продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Технологические схемы производства. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	12	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Практическое занятие № 1. Машинно-аппаратурные схемы производства подового и формового хлеба из пшеничной муки	16	
	Практическое занятие № 2. Машинно-аппаратурные схемы производства подового и формового хлеба из ржаной муки и смеси		
	Практическое занятие № 3. Машинно-аппаратурные схемы производства батонных изделий		
	Практическое занятие № 4. Машинно-аппаратурные схемы производства бараночных изделий, соломки и хлебных палочек		
	Практическое занятие № 5. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий		
	Практическое занятие № 6. Машинно-аппаратурные схемы производства сахарных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 7. Машинно-аппаратурные схемы производства мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 8. Машинно-аппаратурные схемы производства шоколадных кондитерских изделий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и	**Содержание**	**30/16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	Оборудование для транспортирования и хранения муки. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования сырья	14	

подготовительных операций	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**16/16**	
	Практическое занятие № 9. Подготовка рабочего места и технологического оборудования	16	
	Практическое занятие № 10. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки		
	Практическое занятие № 11. Расчёт оборудования для подготовки сырья		
	Практическое занятие № 12. Расчёт просеивателей		
	Практическое занятие № 13 Расчёт оборудования для подготовки дрожжей и сахара		
	Практическое занятие № 14 Расчёт оборудования для подготовки жира и яйцепродуктов.		
	Практическое занятие № 15. Расчёт дозаторов для сыпучих компонентов		
	Практическое занятие № 16. Расчёт дозаторов для жидких компонентов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	**Содержание**	**66/42**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	Основы технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий и применяемое оборудование (классификация). Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов Тестоделительные машины. Оборудование для формования тестовых заготовок. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции. Хлебопекарные печи. Поточные линии хлебопекарного производства	24	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**42/42**	
	Практическое занятие № 17. Анализ тестоприготовительных агрегатов.	42	
	Практическое занятие № 18. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста		
	Практическое занятие № 19. Подбор тестомесильных машин.		
	Практическое занятие № 20. Анализ оборудования для деления и формования теста		
	Практическое занятие № 21. Расчёт тестоделительных машин		
	Практическое занятие № 22. Подбор тестоделительных машин		
	Практическое занятие № 23. Анализ машин для формования теста.		
	Практическое занятие № 24. Подбор тестоформующего оборудования		
	Практическое занятие № 25. Анализ оборудования для расстойки, посадки, надрезки и выгрузки заготовок		
	Практическое занятие № 26. Расчёт шкафов расстойки, количества заготовок в расстойном шкафу		
	Практическое занятие № 27. Подбор оборудования для расстойки, посадки, надрезки и выгрузки заготовок		
	Практическое занятие № 28. Подбор хлебопекарных печей		
	Практическое занятие № 29. Анализ и расчёт хлебопекарных печей		
	Практическое занятие № 30. Решение производственных задач.		
	Практическое занятие № 31. Расчёт потребности в формах для хлеба.		

	Практическое занятие № 32. Анализ и расчёт оборудования для производства специальных сортов хлебных изделий		
	Практическое занятие № 33. Расчет оборудования для хранения и отпуска изделии.		
	Практическое занятие № 34. Подбор оборудования для производства бараночных и сухарных изделий		
	Практическое занятие № 35. Расчёт оборудования для производства бараночных и сухарных изделий		
	Практическое занятие № 36. Анализ и расчёт оборудования для производства хлебных крекеров, палочек, соломки и пряников		
	Практическое занятие № 37. Анализ и расчёт оборудования для упаковки хлеба		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	**Содержание**	**40/24**	
	Основы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и применяемое оборудование (классификация). Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий	16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24/24**	
	Практическое занятие № 38 Анализ и подбор оборудования для производства карамели.	24	
	Практическое занятие № 39. Составление машинно-аппаратурной схемы производства карамели		
	Практическое занятие № 40. Анализ оборудования для производства конфет.		
	Практическое занятие № 41. Составление машинно-аппаратурной схемы производства конфет и ириса		
	Практическое занятие № 42. Подбор оборудования для приготовления конфетных масс и формования корпусов конфет		
	Практическое занятие № 43. Анализ оборудования для производства шоколада		
	Практическое занятие № 44. Анализ и подбор оборудования для производства мармелада, пастилы и зефира		
	Практическое занятие № 45. Машинно-аппаратурные схемы производства халвы		
	Практическое занятие № 46. Анализ поточно-механизированной линии производства сахарного печенья		
	Практическое занятие № 47. Анализ поточно-механизированной линии для производства галет и крекера		
	Практическое занятие № 48. Подбор оборудования для формования тестовых заготовок печенья		
	Практическое занятие № 49. Подбор оборудования для прокатки и слоения теста		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	**Содержание**	**38/22**	
	Основы технологического процесса производства макаронных изделий и применяемое оборудование (классификация) виды и состав линий для производства макаронных изделий. Смесители для макаронного теста. Оборудование для формования макаронных изделий. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий. Оборудование для сушки макаронных изделий. Поточные линии макаронного производства	16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**22/22**	
	Практическое занятие № 50. Анализ специализированного оборудования макаронного производства	22	
	Практическое занятие № 51. Линия для производства макаронных изделий (спагетти, лапша)		
	Практическое занятие № 52. Подбор и расчёт просеивателей муки		
	Практическое занятие № 53. Подбор и расчёт тестомесильной машины		
	Практическое занятие № 54. Анализ оборудования для сушки макаронных изделий		
	Практическое занятие № 55. Подбор и расчёт оборудования для сушки макаронных изделий		
	Практическое занятие № 56. Подбор охладителей макаронных изделий		
	Практическое занятие № 57. Изучение оборудование для фасовки, упаковки и транспортировки макаронных изделий		
	Практическое занятие № 58. Анализ дополнительного оборудования (Автомат формирования клипсы, машины мешкозашивочные)		
	Практическое занятие № 59. Изучение требований к качеству готовых макаронных изделий по действующим стандартам		
	Практическое занятие № 60. Установление причин и мер по устранению различных дефектов полуфабрикатов и макаронных изделий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		**210/176**	
МДК 01.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		**210/176**	
Тема 2.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**74/60**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Технологическая схема приготовления хлеба. Сырьё хлебопекарного производства. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство. Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией. Приготовление жидких дрожжей и заквасок. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка хлеба. Выход хлебных изделий: нормы выхода хлеба и хлебобулочных изделий, технологические потери и расход основного и вспомогательного сырья. Хранения готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий на производстве. Подготовка изделий к реализации. Ассортимент хлебобулочных изделий. Качество хлеба. Документооборот хлебопекарного производства:	14	

	виды учетно-отчетной документации; правила оформления и периодичность заполнения. Дефекты и болезни хлеба. Санитарные требования и безопасность труда при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**60/60**	
	Практическое занятие № 1. Анализ технологических схем приготовления хлеба	60	
	Практическое занятие № 2. Анализ требований действующих стандартов к качеству сырья для хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие № 3. Изучение характеристики сырья хлебопекарной промышленности.		
	Практическое занятие № 4. Анализ основного сырья для хлебопекарного производства.		
	Практическое занятие № 5. Анализ дополнительного сырья для хлебопекарного производства.		
	Практическое занятие № 6. Изучение правил приёмки и хранения сырья.		
	Практическое занятие № 7. Определение условий и режимов хранения сырья и материалов.		
	Практическое занятие № 8. Подбор и определение количества сырья в соответствии с установленной рецептурой.		
	Практическое занятие № 9. Оценка качества сырья и подготовка его к производству хлеба.		
	Практическое занятие № 10. Приготовление жидких дрожжей и заквасок, оценка их готовности к использованию.		
	Практическое занятие № 11. Приготовление жидких дрожжей и заквасок, оценка их готовности к использованию.		
	Практическое занятие № 12. Замес пшеничного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.		
	Практическое занятие № 13. Замес ржаного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов		
	Практическое занятие № 14. Замес ржаного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов.		
	Практическое занятие №15.Замес ржано-пшеничного теста различными способами и оценка качества промежуточных продуктов		
	Практическое занятие №16.Поддержание, контроль и регулирование режимов брожения, оценка качества созревания теста.		
	Практическое занятие № 17. Разделка теста и определение массы тестовой заготовки.		
	Практическое занятие № 18. Поддержание, контроль и регулирование режимов расстойки, оценка готовности полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 19. Поддержание, контроль и регулирование режимов выпечки для различных групп изделий.		
	Практическое занятие № 20. Поддержание, контроль и регулирование режимов выпечки для различных групп изделий.		

	Практическое занятие № 21. Определение готовности и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.		
	Практическое занятие № 22. Определение содержания и оценка качества маркировки хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.		
	Практическое занятие № 23. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества хлеба и хлебобулочных изделий на различных этапах технологического процесса производства.		
	Практическое занятие № 24. Определение соблюдения установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие № 25. Определение готовности и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.		
	Практическое занятие № 26. Подбор и оценка качества упаковки хлеба и хлебобулочных изделий различных групп.		
	Практическое занятие № 27. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.		
	Практическое занятие № 28. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества хлеба и хлебобулочных изделий на различных этапах технологического процесса производства.		
	Практическое занятие № 29. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие № 30. Анализ соблюдения санитарных правил и применения средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Технология макаронных изделий	**Содержание**	**26/20**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста. Формование макаронных изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка макаронных изделий. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/20**	
	Практическое занятие № 31. Определение макаронных свойств муки.	20	
	Практическое занятие № 32. Составление рецептуры макаронного теста		
	Практическое занятие № 33. Определение качества макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 34. Определение варочных свойств макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 35. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.		

	Практическое занятие № 36. Оценка качества макаронных изделий		
	Практическое занятие № 37. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества.		
	Практическое занятие № 38. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 39. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства макаронных изделий.		
	Практическое занятие № 40. Корректировка рецептуры макаронного теста		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Технология кондитерских изделий	**Содержание**	**72/80**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий: химический состав и пищевая ценность; основные группы и виды. Основы технологии производства мучных кондитерских изделий: понятие и стадии технологического процесса, основные технологические операции. Характеристика сырья. Технология карамели. Технология шоколада. Технология конфет. Технология халвы. Технология мармелада и пастилы. Технология мучных кондитерских изделий Санитарные правила и безопасность труда. Упаковка и маркировка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила. Контроль качества мучных кондитерских изделий: показатели качества, дефекты продукции и меры по их устранению.	12	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**80/80**	
	Практическое занятие № 41. Анализ классификации кондитерских изделий. Основные термины и определения	80	
	Практическое занятие № 42. Изучение сырья для кондитерского производства		
	Практическое занятие № 43. Составление обобщённой технологической схемы производства кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 44. Требования к качеству и безопасности кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 45. Органолептический анализ (сенсорный анализ) продуктов и показатели качества различных групп кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 46. Органолептический анализ (сенсорный анализ) продуктов и показатели качества кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 47. Физико-химический анализ продуктов и показатели качества различных групп кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 48. Изучение маркировки различных групп кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 49. Анализ сахаристых кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 50. Подбор способов приготовления сиропов		

	Практическое занятие № 51. Технологическая схема производства карамели		
	Практическое занятие № 52. Технология производства ириса		
	Практическое занятие № 53. Приготовление рецептурной смеси различными способами		
	Практическое занятие № 54. Анализ технологии приготовления конфет		
	Практическое занятие № 55. Приготовление конфетных масс		
	Практическое занятие № 56. Изучение способов формования корпусов конфет		
	Практическое занятие № 57. Глазирование корпусов конфет		
	Практическое занятие № 58. Расчёт рецептур сахаристых кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 59. Расчёт рецептур сахаристых кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 60. Технологическая схема производства фруктового формового мармелада		
	Практическое занятие № 61. Технологическая схема производства мармелада на агаре		
	Практическое занятие № 62. Технологическая схема производства пастилы		
	Практическое занятие № 63. Производство зефира		
	Практическое занятие № 64. Шоколад и какао продукты		
	Практическое занятие № 65. Составление схемы первичной переработки какао-бобов		
	Практическое занятие № 66. Производство какао-масла и какао-порошка		
	Практическое занятие № 67. Анализ производства шоколада		
	Практическое занятие № 68. Составление рабочей рецептуры приготовления шоколада		
	Практическое занятие № 69. Влияние сырьевых компонентов на свойства теста и качество изделий		
	Практическое занятие № 70. Расчёт влажности кондитерского теста		
	Практическое занятие № 71. Подбор способов разрыхления кондитерского теста		
	Практическое занятие № 72. Технологические схемы производства печенья		
	Практическое занятие № 73. Изучение производства сахарного и затяжного печенья		
	Практическое занятие № 74. Расчёт рецептуры		
	Практическое занятие № 75. Выявление дефектов и устранение причин, вызывающих ухудшение качества.		
	Практическое занятие № 76. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.		
	Практическое занятие № 77. Подготовка кондитерских изделий к хранению и отпуску.		
	Практическое занятие № 78. Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства		
	Практическое занятие № 79. Составление производственных рецептур.		
	Практическое занятие № 80. Составление технологических схем на кондитерские изделия.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Курсовая работа (проект)		**16/16**	

Учебная практика **Виды работ:** Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья. Осуществление процесса приготовления теста различными способами. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	**36/36**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2.
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 Работа в производственно-технологической лаборатории	**180/180**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2.
Промежуточная аттестация	**18**	
Консультация	**4**	
Всего	**648**	

2.4. Курсовая работа

Тематика курсовых работ

1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом.
2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопорным 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 изделий с добавлением овощей.
8. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей.
9. Производство крафтового хлеба.
10. Производство изделий с добавлением сухофруктов.
11. Производство изделий с добавлением фруктов.
12. Производство зефира.
13. Производство сувенирных пряников.
14. Производство мармеладных изделий.
15. Производство сувенирных пряников.
16. Производство вафель.
17. Производство макаронных изделий.
18. Производство макаронных изделий быстрого приготовления
19. Производство пряников.
20. Производство бараночных и сухарных изделий.
21. Производство хлебобулочных изделий с пониженной пищевой ценностью.
22. Производство сиропов.
23. Производство хлебобулочных изделий с повышенной пищевой ценностью.
24. Производство мармелада.
25. Производство печенья.
26. Производство тортов и пирожных.
27. Технология приготовления праздничного хлеба.
28. Технология приготовления сложных национальных кондитерских изделий
29. Технология приготовления осетинских пирогов.
30. Производство восточных мучных кондитерских изделий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Калачев, С.В. Теоретические основы товароведения: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19756-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584591 (дата обращения: 01.07.2026).

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 428 с. — ISBN 978-5-507-50782-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463451 (дата обращения: 01.07.2026).

3. 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, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841 (дата обращения: 01.07.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Проводит проверку исправности технологического оборудования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; проводит очистку от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; производит замену быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; выполняет технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; имеет навыки ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Решение ситуационных задач. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 1.2	Проводит прием-сдачу сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Проводит мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; регулирует параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Решение ситуационных задач. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка выполнения на учебной производственной практике.

	продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; упаковывает готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; проводит маркировку готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании; проводит техническое наблюдение за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и вносит полученные результаты в журналы ведения технологических процессов производства	
ОК 01	Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделять её составные части; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Защита курсовой работы. Экзамен. Контрольные работы. Защита курсовой работы. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 04	организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач. Оценка результатов выполнения практических работ.

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн. 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 28

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 28

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 28

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 33

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 40

2.1. Трудоемкость освоения модуля 40

2.2. Структура профессионального модуля 41

2.3. Содержание профессионального модуля 42

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 54

3.1. Материально-техническое обеспечение 54

3.2. Учебно-методическое обеспечение 54

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 55

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМн. 02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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	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	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника		
ОК 02	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 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании	

	траектории профессионального развития и самообразования	индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента приемы и области применения искусственного интеллекта и нейросетей в процессах современной цифровой экономики возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной грамотности в различных жизненных ситуациях	
ПК 2.1	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	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	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

	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	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	технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать	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	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

	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	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	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

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Знать: требования действующих стандартов к производству Сдобных и кондитерских изделий из муки различного вида сырья; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов и готовых изделий, учет потерь при производстве и хранении; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе производстве сдобных и кондитерских изделий	Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	12	По требованию ООО «Агролидер»
2		Знать: требования действующих стандартов к качеству отделочных полуфабрикатов таких как -сиропы, помада, крема (масленый, заварной, из смесей промышленного производства) Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства	Тема 1.2. Стандартизация и подтверждение соответствия хлебобулочных и кондитерских изделий. Изучение структуры технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011), ГОСТов, СТО. Анализ порядка декларирования	12	По требованию ООО «Агролидер»

		отделочных полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе отделочных полуфабрикатов	и сертификации продукции.		
3		Знать: требования действующих стандартов к качеству тестовых полуфабрикатов из муки пшеничной высшего, первого и цельно зерновой; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов из пшеничной муки.	Тема 1.3. Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) на хлебопекарном предприятии. А нализ опасных факторов (биологических , химических, физических) на всех этапах производства. Разработка контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ). Оформление документов системы менеджмента безопасности.	12	По требованию ООО «Агролидер»
4.		Знать: осуществлять обеспечение маркировки и упаковочных материалов производства сдобных, сложных хлебобулочных, кондитерских изделий Уметь: проводить расчёты производства отделочных полуфабрикатов;	Тема 1.4. Идентификация и прослеживаемость сырья и готовой продукции. Методы выявления фальсификации сырья (муки, жиров, улучшителей). Порядок маркировки продукции в системе	12	По требованию ООО «Агролидер»

		Навыки: проводить контроль при технологическом процессе отделочных полуфабрикатов	«Честный ЗНАК» применительно к хлебобулочным изделиям		
5		Знать: Технологии безотходных (использование хлебной крошки, жидких дрожжей). Применение вторичных ресурсов (сыворотка, заварка) и способы снижения затрат на энергию и воду Уметь: проводить расчёты производства отделочных полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе отделочных полуфабрикатов и готовых изделий	Тема 1.5. Ресурсосберегающие технологии в хлебопечении**.**	12	По требованию ООО «Агролидер»
6		Знать: Профильный метод оценки вкуса и запаха хлеба. Дегустационный анализ кондитерских изделий. Методы определения свежести и пористости мякиша Уметь: составлять шкалу органолептической оценки, определять свежесть изделий выпеченных Навыки: проводить методы оценки полуфабрикатов и	Тема 1.6. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	12	По требованию ООО «Агролидер»

		выпеченных изделий			
7		Знать: Определение норм естественной убыли (усушка, распыл) при хранении муки и готового хлеба. Оформление актов на потери при транспортировке и хранении Уметь: проводить контроль технологических потерь и расчет их; Навыки: производить расчет технологических потерь	Тема 1.7. Расчёт и нормирование товарных потерь	18	
8		Знать: Полный цикл: от маркетингового обоснования спроса до расчёта калькуляции, технохимического контроля и оценки себестоимости Уметь: составлять нормативные документы по стандартам государства Навыки: проводить адаптацию рецептур	Тема 1.8. Разработка нового вида хлебобулочного изделия (учебный проект)	18	По требованию ООО «Агролидер»
9		Знать: Нормирование труда тестоводов и пекарей. Особенности сменной работы. Мотивация и контроль соблюдения санитарных норм Уметь: производить расчет труда	Тема 1.9. Управление производственным персоналом.	12	По требованию ООО «Агролидер»

		производственных работников Навыки: проводить расчеты			
10		Знать: Анализ рисков при работе с тестораскаточными машинами, печами и упаковочным оборудованием. Уметь: действовать в аварийных ситуациях и расследование травматизма Навыки: проводить контроль при технологическом процессе	Тема 1.10 Охрана труда и производственная безопасность в горячем цехе.	12	По требованию ООО «Агролидер»
11		Знать: современные средства и устройства информатизации, порядок их применения.	Тема 1.1 Основные понятия дисциплины	4	По требованию ООО «Агролидер»
12		Знать: приемы структурирования информации.	Тема 1.2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	6	По требованию ООО «Агролидер»
13		Знать: программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	Тема 1.3. Характеристика цифровых технологий	4	По требованию ООО «Агролидер»
14		Знать: программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	Тема 1.4. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	6	По требованию ООО «Агролидер»

15		Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Тема 1.5. Направления цифровой трансформации АПК.	2	По требованию ИП Иванова Е.В. мини пекарня «Хлеб из тандыра»
16		Знать: программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	Тема 1.6. Применение цифровых технологий для производства комбикормовой продукции	4	По требованию ООО «Агролидер»
17		Знать: современные средства и устройства информатизации, порядок их применения.	Тема 1.7. Эффективность цифровой трансформации АПК.	6	По требованию ООО «Агролидер»
18		Знать: возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной грамотности в различных жизненных ситуациях; формат оформления результатов поиска информации	Тема 1 Искусственный интеллект. Нейронные сети – обзор ведущих отечественных нейросетей и их классификация	4	По требованию ООО «Агролидер»
19		Знать: алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональ ных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента;	Тема 2. Алгоритм построения универсального запроса к нейронной сети для получения результата в заданных границах	6	По требованию ООО «Агролидер»

		приемы структурирования информации			
20		Знать: алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональ ных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	Тема 3. Искусственный интеллект как персональный ассистент: возможности и алгоритмы применения нейронных сетей в учебной ипрофессиона льной деятельности.	6	По требованию ООО «Агролидер»
21		Знать: приемы и области применения искусственного интеллекта и нейросетей в процессах современной цифровой экономики; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	Тема 4. Генерация изображений с помощью искусственного интеллекта – принципы действия и алгоритм работы	6	По требованию ООО «Агролидер»
22		Знать: приемы и области применения искусственного интеллекта и нейросетей в процессах современной цифровой экономики; современные средства и устройства	Тема 5. Основы интеграции возможностей нейронных сетей в создание образовательно го и профессио нально-ориенти рованного медиаконтента в профессиона льной деятельности.	6	По требованию ООО «Агролидер»

		информатизации, порядок их применения			
23		Знать: возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 6. Информационная безопасность при работе с искусственным интеллектом и нейронными сетями	4	По требованию ООО «Агролидер»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	258	178
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
Учебная	36	36
Производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета МДК 02.03 в форме дифференцированного зачета УП 02.01 в форме дифференцированного зачета УП 02.02 в форме дифференцированного зачета ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	12 12	12 12
Всего	**498**	**418**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					теоретические	практические				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ПК 2.1 ПК 2.2	МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**194**	**134**	**194**	60	134	-			
	МДК 02.02 Цифровизация в производстве хлеба-хлебобулочное и кондитерское производство	**32**	**22**	**32**	10	22				
	МДК 02.03 Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов хлебопечении	**32**	**22**	**32**	10	22				
	Учебная практика 02.01	**36**	**36**						**36**	
	Производственная практика	**180**	**180**							**180**
	Промежуточная аттестация	**24**	**24**							
	Всего:	**498**	**418**		**80**	**178**	**-**		**36**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		**498/ 418**	
МДК. 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**194/134**	
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	**Содержание**	**22 / 12**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Структура производственного процесса. Длительность производственного цикла Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевая ценность. Приёмка, особенности хранения и подготовка сырья к пуску в производство Мука. Виды и сорта муки. Требования к качеству муки Хлебопекарные свойства муки. Применение воды в хлебобулочном производстве.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие № 1. Анализ структуры производственного процесса	2	
	Практическое занятие №2 Расчёт длительности производственного цикла	2	
	Практическое занятие № 3. Расчет производственного цикла малого цеха по производству изделий	2	
	Практическое занятие № 4. Органолептическая оценка качества сырья растительного происхождения	2	
	Практическое занятие № 5. Анализ и органолептическая оценка качества сырья мука пшеничная и ржаная	2	
	Практическое занятие № 6. Анализ пищевых добавок, ароматизаторов, эмульгаторов и пищевых красителей	2	
Тема 1.2. Организация основного производства	**Содержание**	**30/ 26**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2

	Основные понятия и характеристики поточного производства. Анализ и организация потока. Ассортимент хлебобулочных изделий. Национальные сорта изделий. Основные свойства и пищевая ценность. Консервирование теста замораживанием. Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**26/26**	
	Практическое занятие № 7. Решение задач на определение характеристик поточного производства	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ и организации потока технологических схем приготовления теста традиционным опарным способом для формового хлеба	2	
	Практическое занятие № 9. Анализ и организации потока технологических схем приготовления теста на жидкой опаре для подового хлеба	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ и организации потока приготовление несладких фаршей и начинок для изделий	2	
	Практическое занятие № 11. Анализ и организации потока приготовление сладких фаршей и начинок	2	
	Практическое занятие № 12. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 13. Расчет производственной рецептуры на формовой хлеб	2	
	Практическое занятие № 14. Расчет производственной рецептуры на подовый хлеб	2	
	Практическое занятие № 15. Расчет производственной рецептуры на формовой хлеб с добавками	2	
	Практическое занятие № 16. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 17. Разработка новых видов изделий из дрожжевого пшеничного теста	2	
	Практическое занятие № 18. Приготовление опарного теста для сдобных изделий	2	
	Практическое занятие № 19. Разработка новых видов изделий из дрожжевого пшеничного теста	2	
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	**Содержание**	**12/ 8**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Организация ремонта оборудования механического (тестомесильного, взбивального) Организация складского хозяйства Организация внутризаводского транспорта Организация энергетического хозяйства	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 20 Расчет производственной мощности тестомесильных машин при производстве хлебобулочных изделий	2	

	Практическое занятие № 21 Расчет муки и воды для приготовления сложных изделий в тестомесильных машинах разной мощности и вместимости	2	
	Практическое занятие № 22. Расчет муки и воды для приготовления сложных изделий в тестомесильной машине малой мощности	2	
	Практическое занятие № 23 Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных х/б изделий в тестомесильной машине высокой мощности и вместимости	2	
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	**Содержание**	**8/4**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Задачи, функции и средства внутризаводского транспорта. Расчет потребности в транспортных средствах. Организация работы внутризаводского транспорта и пути ее совершенствования.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 24. Расчет потребности в транспортных средствах при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	4	
	Практическое занятие № 25 Расчет потребности в транспортных средствах при производстве кондитерских изделий		
Тема 1.5. Научная организация труда	**Содержание**	**18/14**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	
	Практическое занятие № 26. Расчет по разделению и кооперации труда, воды и муки для приготовления теста заданной влажности	2	
	Практическое занятие № 27. Расчет потерь при тепловой обработке тестовой заготовки, упек	2	
	Практическое занятие № 28. Расчет потерь после тепловой обработки тестовой заготовки, усушка	2	
	Практическое занятие № 29. Расчет по выявлению передовых приёмов и методов труда на предприятии большой мощности	2	
	Практическое занятие № 30. Методы определения готовности хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 31. Анализ графиков выходов и определению численности производственных бригад на предприятиях большой мощности	2	
	Практическое занятие № 32. Анализ графиков выходов и определению численности производственных бригад на предприятиях малой мощности	2	
	Содержание	**6/4**	ОК 01

Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Изучение затрат рабочего времени. Установление норм выработки и норм обслуживания	**2**	ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 33. Расчет затрат рабочего времени, на изготовление хлебобулочного изделия	2	
	Практическое занятие № 34. Расчет по установлению норм выработки изделий и норм обслуживания	2	
Тема 1.7. Производство и реализация продукции	**Содержание**	**18/ 12**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок и тарифных ставок. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12/12**	
	Практическое занятие № 35 Расчёт премий работников по производству хлеба	2	
	Практическое занятие № 36. Расчёт премий работников по производству хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 37. Расчёт премий работников по производству кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 38. Определение заработной платы работников по производству нарезных и штучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 39. Анализ премий производственных работников по производству кондитерских изделий и хлеба	2	
	Практическое занятие № 40. Определение заработной платы работников по производству хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	**Содержание**	**28/20**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/20**	
	Практическое занятие № 41. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2	
	Практическое занятие № 42. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2	

	Практическое занятие № 43 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2	
	Практическое занятие № 44 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2	
	Практическое занятие № 45. Расчет хронометража производственного работника в кондитерском цеху	2	
	Практическое занятие № 46. Расчет хронометража производственного работника на предприятии малой мощности	2	
	Практическое занятие № 47 Расчет производственной рецептуры на изделия из дрожжевого теста	2	
	Практическое занятие № 48. Расчет муки и воды для приготовления сложных изделий из дрожжевого теста	2	
	Практическое занятие № 49. Оценка качества готового изделия сложного ассортимента из дрожжевого теста	2	
	Практическое занятие № 50. Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных х/б изделий	2	
Тема 1.9. Издержки, прибыль и финансы	**Содержание**	**36/26**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции Издержки обращения предприятий Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**26/26**	
	Практическое занятие № 51. Решение задач по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2	
	Практическое занятие № 52. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2	
	Практическое занятие № 53 Расчёт издержек обращения предприятий	2	
	Практическое занятие № 54. Определение прибыли и рентабельности	2	
	Практическое занятие № 55 Определение фондов экономического стимулирования	2	
	Практическое занятие № 56. Разработка инструкций для операторов (ЦИТ, ПИ) и ведение сменной документации.	2	
	Практическое занятие № 57. Разработка инструкций для операторов, ведение сменной документации.	2	

	Практическое занятие № 58. Расследование микротравм на оборудовании с подвижными частями.	2	
	Практическое занятие № 59. Визуализация и контроль параметров процесса (температура, влажность, скорость конвейера).	2	
	Практическое занятие № 60. Расчет расхода сырья с учетом влажности муки и потерь на разделку.	2	
	Практическое занятие № 61. Расчет расхода сырья с учетом влажности муки и потерь на разделку теста для хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 62. Разработка инструкций для операторов и ведение сменной документации предприятий малой мощности	2	
	Практическое занятие № 63. Разработка инструкций для операторов и ведение сменной документации на предприятии	2	
Тема 1.10. Организация управлением предприятия	**Содержание**	**16/8**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Организация управлением предприятия Структура подразделений на предприятии большой мощности Структура подразделений на предприятии малой мощности Структура подразделений на специализированном предприятии Санитарные и нормативные нормы хранения и реализации	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8/8**	
	Практическое занятие № 64. Диагностика и устранение типовых отказов АТЛ	2	
	Практическое занятие № 65 Автоматическая подача жидких заквасок и улучшителей	2	
	Практическое занятие № 66. Расчёт производственной рецептуры на изделия из песочного и бисквитного теста	2	
	Практическое занятие № 67. Расчёт показателей производства кондитерских изделий и реализации готовой продукции	2	
МДК 02.02 Цифровизация в производстве хлеба - хлебобулочное и кондитерское производство		**32/22**	
Тема 1.1 Основные понятия дисциплины	**Содержание**	**4/2**	ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики. Цифровая трансформация современных предприятий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Практическая работа № 1 Ознакомление с программами и инициативами правительства РФ по развитию цифровой экономики. Указ Президента РФ от 09.05.2017 № 203	2	

Тема 1.2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	**Содержание**	**6/4**	
	1. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ». Проект Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство». Основные направления проекта «Цифровое сельское хозяйство».	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	2	
	Практическое занятие № 3. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ в сельском хозяйстве	2	
Тема 1.3. Характеристика цифровых технологий	**Содержание**	**4/2**	
	1. Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии. Новые производственные технологии. Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерный инжиниринг. Промышленный интернет. Компоненты робототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.	**2**	ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	
	Практическое занятие 4. Характеристика цифровых технологий	2	
Тема 1.4. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	**Содержание**	**6/4**	
	Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин. Системы поддержки принятия решений (СППР): понятие, назначение, классификация. Использование СППР для решения профессиональных задач. Кластеризация данных, деревья решений, прогнозирование	**2**	ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	

	Практическое занятие 5. Практическое применение цифровых технологий для решения профессиональных задач в АПК	2	
	Практическое занятие 6. Практическое применение цифровых технологий для решения профессиональных задач в хлебопекарном производстве	2	
Тема 1.5. Направления цифровой трансформации АПК.	**Содержание**	**2/2**	
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сферы применения цифровых технологий в АПК. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровых систем. Сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК.		ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Практическое занятие 7. Практическое применение цифровых технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
Тема 1.6. Федеральные государственные информационные системы в АПК	**Содержание**	**4/4**	
	Примеры цифровизации на современных предприятиях РФ и за рубежом. Основные сферы применения цифровых технологий для производства продукции. Назначение, архитектура и порядок работы с ФГИС, используемыми в АПК. ФГИС «Зерно»		ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 8. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: прогнозирование показателей переработки комбикормовой продукции. ФГИС «Зерно»	2	
	Практическое занятие № 9. Работа с системами прослеживаемости сырья и готовой продукции	2	
Тема 1.7. Эффективность цифровой трансформации АПК.	**Содержание**	**6/4**	ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в АПК. Индикаторы цифровой трансформации АПК. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в АПК. Проблемы инвестиций в цифровые агропромышленные проекты. Кадровые проблемы цифровизации АПК. Влияние цифровых технологий на рынок труда. Изменения потребностей в персонале и требований к специалистам. Перспективные профессии, востребованные рынком в условиях цифровизации АПК.	**2**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 10. Организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях используя MS Excel.	2	
	Практическое занятие № 11. Расчёт и анализ показателей экономической эффективности внедрения цифровых технологий на предприятии АПК	2	

МДК 02.03 Применение технологий искусственного интеллекта для оптимизации технологических процессов в хлебопечении		**32/22**	
Тема 1.1 Искусственный интеллект. Нейронные сети – обзор ведущих отечественных нейросетей и их классификация	**Содержание**	**4/2**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	История формирования искусственного интеллекта как отрасли компьютерных наук. Исследования в области философии сознания – от формирования базовых установок в рамках античной философии до экспериментальных выводов современной науки. Деятельность Чарльза Беббиджа и Ады Лавлейс. Развитие науки XX века. Тест Тьюринга. Конференция в Дартмуте. Создание первых экспертных систем. Система DENDRAL. Персональный ассистент ELIZA. Система MYCIN. Достижения искусственного интеллекта и робототехники в конце XX-начале XXI века. Принципы работы искусственного интеллекта. Прикладные области работы искусственного интеллекта в современном мире. Распознавание изображений. Распознавание речи. Языковой переводчик. Примеры внедрения искусственного интеллекта и нейронных сетей в экономику – мировой опыт. Искусственный интеллект в науке и образовании. Основные этические и правовые подходы к использованию искусственного интеллекта. Правовые акты, регулирующие работу искусственного интеллекта. Теория сильного и слабого искусственного интеллекта. Общий обзор нейронных сетей, разработанных и доступных для использования на территории РФ. Области применения конкретной нейронной сети. Особенности работы конкретной нейронной сети. Алгоритм установки приложения, регистрации, создания персонального аккаунта.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Установка приложения и регистрация аккаунта для работы с нейронными сетями.	2	
Тема 1.2. Алгоритм построения универсального запроса к нейронной сети для получения результата в заданных границах	**Содержание**	**6/4**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Информация о правилах и алгоритмах составления универсального запроса к нейронной сети для получения от системы прогнозируемого результата в заданных границах. Сайты-конструкторы запроса для нейронных сетей. Алгоритмы составления запроса в зависимости от желаемого результата. Примеры корректных и удачных запросов от разработчиков нейронных сетей.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 2. Создание промптов для нейросетей	2	
	Практическое занятие № 3. Построение запроса к нейронной сети в рамках практических профессиональных задач.	2	
Тема 1.3. Возможности и алгоритмы	**Содержание**	**6/4**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Возможности и алгоритмы применения нейронных сетей в учебной и профессиональной деятельности. Возможности и перспективы автоматизации рутинных задач, работа с	2	

применения нейронных сетей в учебной и профессиональной деятельности	большими данными – навыки получения саммари (краткого смыслового содержания) текста, навыки расширения текста. Возможности нейронных сетей в повышении эффективности обучения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 4. Создание запросов, применимых для получения информации или генерации текстов	2	
	Практическое занятие № 5. Генерация запросов к нейронной сети в рамках решения индивидуальных образовательных и профессиональных задач.	2	
Тема 1.4. Генерация изображений с помощью искусственного интеллекта – принципы действия и алгоритм работы	**Содержание**	**6/4**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Обзор возможностей конкретных нейронных сетей в области генерации изображений по заданным критериям. Галерея корректных и удачных изображений, сгенерированных конкретными нейронными сетями. Алгоритм написания запроса для генерации изображения для получения результата в заданных границах.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 6. Генерация изображений с использованием возможностей нейронных сетей	2	
	Практическая работа № 7 Генерация запросов к нейронной сети в рамках решения индивидуальных образовательных и профессиональных задач.	2	
Тема 1.5. Основы интеграции возможностей нейронных сетей в создание образовательного и профессионально-ориентированного медиаконтента	**Содержание**	**6/4**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Искусственный интеллект и его влияние на востребованные навыки цифровой экономики. Возможности нейронных сетей в генерации специализированных текстов и Обзор достижений цифрового технического прогресса в избранной студентом области профессиональной деятельности. Перспективы и риски внедрения искусственного интеллекта в профессиональные процессы. Опыт присутствия искусственного интеллекта в профессиональных процессах избранной студентом специальности.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическое занятие № 8. Генерация видео с использованием возможностей нейронных сетей	2	
	Практическая работа № 9 Генерация запросов к нейронной сети в рамках решения индивидуальных образовательных и профессиональных задач.	2	
Тема 1.6. Интеграция возможностей нейронных сетей и искусственного интеллекта в	**Содержание**	**4/4**	ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4/4**	
	Практическая № 10. Использование нейросетей для генерации текста, изображений и создания презентаций	2	
	Практическая № 11. Генерация запросов к нейросети	2	

профессиональную деятельность.			
Учебная практика **Виды работ:**		**36/ 36**	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на АТЛ (автоматизированных линиях), изучение паспортов оборудования (тестомесильные машины, делительно-округлительные, расстойные шкафы, печи). 2. Метод органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья 3.Правила настройки оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Правила подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5.Настройка технологических операций на АТЛ (автоматических технологических линиях) по изготовлению изделий из теста - разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий., резка, штамповка, сушка макаронных изделий и формование кондитерских изделий. 6.Определение готовности изделий, и подготовка к технологическим операциям - укладка, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
Производственная практика **Виды работ:**		**180/ 180**	ОК О1 ПК 2.1 ПК 2.2
1.Ознакомление с внутренними стандартами предприятия (СТП), оформление допусков к работе на высоте и с электрооборудованием, изучение сменного задания и графика загрузки линии 2.Правила приемки сырья и методы контроля органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 3.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 4.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5.Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья, управление автоматическими весами для дозировки муки, соли, сахара, дрожжей. 6.Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. 7. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. 8. Организация работы тестоприготовительного отделения (безопасные закваски и опары) 9. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.			

10. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров. 11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. 12.Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий. 13.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий. 14.Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15**.** Организация работы автоматизированных линий для производства макаронных изделий, настройка матриц для макарон (спираль, трубка, лапша), режимы сушки в шкафах (медленная при 50°С или быстрая при 80°С), предотвращение "склеивания" изделий на выходе**.** 16**.** Организация работы линии по производству кондитерских изделий (печенье, пряни, настройка отсадочной машины (форма, масса), параметры выпечки песочного и заварного полуфабриката, машина для глазирования (шоколад/сахарная помада) — настройка температуры «ванны» 17. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 18.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).		
Промежуточная аттестация	**24**	
Всего	**498**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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 (дата обращения: 07.07.2026).

2. 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, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841 (дата обращения: 07.07.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПБ: Профессия, 2006.-416с., ил.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А.Жукова. — М.: Издательский центр«Академия», 2006.

3. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В. Ермилова. Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

4. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

6. Искусственный интеллект и экономика. / Р. Бутл. М.: Альпина PRO, 2022. – 445 с.

7. Искусственный интеллект. / К. Пиковер. М.: Синдбад, 2021.

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471819 (дата обращения: 03.05.2026).

9. 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, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491834 (дата обращения: 03.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	- Ведет расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов - Инструктирует операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания - Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания - Организует работу по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики - Организует работу по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 2.2.	- Обеспечивает смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями -Определяет технологические параметры, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями - Обеспечивает технологические режимы производства изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями - Осуществляет оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства изделий на автоматизированных технологических линиях.	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ОК 01	- Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи. - Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса.

		Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 02	- определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации - выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска - оценивает практическую значимость результатов поиска - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.
ОК 03	- использует искусственный интеллект и нейросети в создании индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента - применяет искусственный интеллект и нейросети в процессах современной цифровой экономики - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ. 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ... 59

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 59

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 59

2. Структура и содержание профессионального модуля 65

2.1. Трудоемкость освоения модуля 65

2.2. Структура профессионального модуля 65

2.3. Содержание профессионального модуля 66

3. Условия реализации профессионального модуля 73

3.1. Материально-техническое обеспечение 73

3.2. Учебно-методическое обеспечение 73

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ. 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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	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 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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	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	

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

	или интересующие профессиональные темы		
ПК 3.1	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,	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	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

	вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2	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,	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	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

	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	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	154	114
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	2	-
Самостоятельная работа		-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	72	72
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена МДК 03.02 в форме экзамена УП 03.01 в форме дифференцированного зачета ПП 03 в форме дифференцированного зачета ПМ 03 в форме экзамена	 12 6 12	 12 6 12
Всего	**474**	**432**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
					Теоретические	Практические					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 09, ПК 3.1 ПК 3.2	МДК 03.01 Производственный технологический контроль	78	58	78	20	58	-	-			
	МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	78	56	78	20	56	-	-	2		
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	216	216								216
	Промежуточная аттестация	30	30								
	Всего:	**474**	**432**	**154**	**40**	**114**	**-**		**2**	**72**	**216**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
МДК 03.01 Производственный технологический контроль		**78/58**	
Тема 1.1. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции.	**Содержание**	**10/6**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 1. Изучение основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	
	Практическое занятие № 2 Изучение основных положений закона «О техническом регулировании»	2	
	Практическое занятие № 3. Изучение основных положений закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	2	
Тема 1.2. Тема Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	**Содержание**	**20 /16**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа Программа производственно-технологического контроля производства. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. Технологическая схема производства продукта. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Практическое занятие № 4. Структура производственной лаборатории, должностные обязанности. Установление периодичности контроля. Организация пробоотбора.	2	

	Практическое занятие № 5. Изучение документационного оборота производственной лаборатории. График контроля. Журналы учета и контроля.	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение должностных инструкций работников лаборатории.	2	
	Практическое занятие № 7. Организация работы лаборатории на крупяном производстве	2	
	Практическое занятие № 8. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
	Практическое занятие № 9. Порядок проведения технологической схемы производства: приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	
	Практическое занятие № 10. Составление заявки на приобретение необходимых материалов	2	
	Практическое занятие № 11. Ведение лабораторного журнала по контролю качества и безопасности сырья и продукта. заполнение нормативных документов	2	
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	**Содержание**	**18 /12**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	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.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие № 12 Организация технической лаборатории, ее функции и задачи, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья	2	
	Практическое занятие № 13 Организация технической лаборатории, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	
	Практическое занятие № 14. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного контроля сырья	2	
	Практическое занятие № 15 Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	2	
	Практическое занятие № 16. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	2	

	Практическое занятие № 17. Правила заполнения и ведения производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	**Содержание**	**30 /24**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство**.** Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**.** Термины и определения основных понятий о качестве продукции. Формы выражения оценок качества	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24/24**	
	Практическое занятие № 18. Контроль качества полуфабрикатов для изготовления готовой продукции	2	
	Практическое занятие № 19. Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами	2	
	Практическое занятие № 20. Контроль загрязнения производства микроорганизмами и их метаболитами	2	
	Практическое занятие № 21. Контроль загрязнения сырья и биотехнологического производства микротоксинами, токсичными элементами и гельминтами	2	
	Практическое занятие № 22. Контроль качества основного сырья	2	
	Практическое занятие № 23 Определение чистоты и массы 1000 семян	2	
	Практическое занятие № 24 Расчет содержания испорченных и поврежденных зерен гречихи	2	
	Практическое занятие № 25. Расчет содержания испорченных и поврежденных зерен пшеницы	2	
	Практическое занятие № 26. Расчет содержания испорченных и поврежденных зерен просо	2	
	Практическое занятие № 27. Расчет производственных рецептур из растительного сырья	2	
	Практическое занятие № 28. Определение возможных источников загрязнения пищевой продукции полимерные и другие материалы	2	
	Практическое занятие № 29. Определение чистоты и массы 1000 семян ячменя	2	
МДК 03. 02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**76/56**	
Тема 2.1. Контроль качества продукции.	**Содержание**	**30/20**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1
	Контроль качества продукции. Испытательные лаборатории для предприятий Правила отбора проб. Методы контроля качества	**10**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	

	Практическое занятие № 1. Изучение документооборота при проведении лабораторных исследований.	2	ПК 3.2
	Практическое занятие № 2. Изучение способов приготовления калибровочных растворов.	2	
	Практическое занятие № 3. Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок.	2	
	Практическое занятие № 5. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	
	Практическое занятие № 6. Отбор средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	2	
	Практическое занятие № 7. Контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	2	
	Практическое занятие № 8. Осуществление пооперационного производственного контроля.	2	
	Практическое занятие № 9. Контроль качества готовой продукции	2	
	Практическое занятие № 10. Контроль качества готовой мелкоштучной продукции	2	
Тема 2.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Содержание**	**46/36**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	**10**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36/36**	
	Практическое занятие № 11 Определение хлебопекарных свойств муки (газообразующая способность, количество и качество клейковины, автолитическая активность)	2	
	Практическое занятие № 12. Оценка качества зерна и муки органолептическими и физико-химическими методами	2	
	Практическое занятие № 13 Идентификация и количественное определение основных компонентов сырья (жиров, белков, углеводов)	2	
	Практическое занятие № 14. Оценка соответствия качества поступающего сырья требованиям нормативной документации (ГОСТ, ТР ТС).	2	

	Практическое занятие № 15. Исследование реологических свойств теста (определение упругости, расплываемости, водопоглотительной способности)	2	
	Практическое занятие № 16. Определение влажности и кислотности полуфабрикатов в процессе брожения.	2	
	Практическое занятие № 17. Оценка влияния компонентов рецептуры и режимов замеса на качество полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 18. Входной контроль качества фарша, овощных или кондитерских полуфабрикатов перед тепловой обработкой.	2	
	Практическое занятие № 19. Составление карты технологического контроля, алгоритм приготовления готовых изделий	2	
	Практическое занятие № 20. Определение интенсивности окраски красителей, анализ гелиевых и водорастворимых образцов	2	
	Практическое занятие № 21. Определение количества красящих веществ в натуральных красных пищевых красителях по стандартному раствору амаранта	2	
	Практическое занятие № 22. Определение количества красящих веществ по стандартному методу натуральных и синтетических красителей	2	
	Практическое занятие № 23. Составление шкалы органолептической оценки на выходной продукт	2	
	Практическое занятие № 24. Органолептическая оценка качества готовых изделий (вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид) по балльной системе	2	
	Практическое занятие № 25. Определение физико-химических показателей готовых изделий (кислотность, пористость, массовая доля сахара и жира, влажность	2	
	Практическое занятие № 26. Выявление дефектов и несоответствующей продукции, определение видов брака (исправимый/неисправимый	2	
	Практическое занятие № 27. Микробиологический контроль готовой продукции (определение наличия БГКП, плесени, дрожжей).	2	
	Практическое занятие № 28. Оформление результатов оценки соответствия качества готовой продукции и заполнение протоколов испытаний	2	
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** 1.Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами. 2. Подбор необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		**36/36**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2

3. Представление данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 4. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья. 5. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 6. Ведение производственного документооборота по контролю технологического процесса производства изделий из растительного сырья, в том числе в электронном виде 7. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 8. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред. 9. Подготовка технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 10. Хранение, применение и транспортировка реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ. 11. Участие в проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты 12. Ведение документооборота по контролю технологического процесса производства изделий из растительного сырья		
Производственная практика **Виды работ:** 1 Осуществление приемки и оценка качества основного сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий 2.Осуществление приемки и оценка качества дополнительного сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Участие в проведение в изготовление жидких, твёрдых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред. 4. Участие в проведении и настройки в поддержание работоспособности оборудования для лабораторных исследований 5 Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 6 Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по показателям безопасности при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий 7. Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по показателям безопасности при выполнении технологических операций производства макаронных и кондитерских изделий	**216/216**	ОК 01; ОК 02; ОК 03: ОК 04; ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2

8 Осуществление процесса контроля готовых изделий по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий; 9. Осуществление процесса контроля готовых изделий по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства макаронных и кондитерских изделий; 10. Осуществление процесса контроля готовых изделий по физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 11 Осуществление процесса контроля готовых изделий по показателям безопасности при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 12 Осуществление идентификации продукции на соответствие требованиям нормативных документов 13. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья; 14.Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных изделий 15.Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства макаронных и кондитерских изделий 16. Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями 17 Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; 18 Ведение производственного документооборота по контролю технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; 19. Оформление нормативно - технологической документации на разработанный ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. 20. Визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.		
Промежуточная аттестация	**30**	
Консультации	**2**	
Всего	**474**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589290 (дата обращения: 23.08.2026)..

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322547 (дата обращения: 23.08.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-507-56405-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516087 (дата обращения: 23.08.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для СПО / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378467 (дата обращения: 23.08.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. 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 ликероводочных 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.

8. 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

9. Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий : учебное пособие / Н. С. Санжаровская, Н. В. Сокол, О. П. Храпко, Н. В. Агеева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315749 (дата обращения: 23.08.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	- выполняет входной контроль качества и безопасности растительного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов - выполнят производственный контроль полуфабрикатов -выполняет контроль параметров технологических процессов - организовывает и планирует мероприятия производственного контроля качества производства и продукции - проводить лабораторные исследования в соответствии с нормативной документацией и стандартными методиками - проводит учет и своевременную инвентаризацию по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ПК 3.2	- Проводит органолептические исследования 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 - Проводит химические и физико-химические 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	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.
ОК 01	- Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи. - Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 02	- Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.
ОК 03	- Оценивает принятие верных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях; - определяет дефекты готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса.

	- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - содействует готовности к конструктивному разрешению производственных конфликтов.	Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 04	-Организовывает работу коллектива и команды;	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса.
ОК 09	- Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. - Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые), пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 79

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 79

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 79

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 82

2.1. Трудоемкость освоения модуля 82

2.2. Структура профессионального модуля 82

2.3. Содержание профессионального модуля 83

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 86

3.1. Материально-техническое обеспечение 86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 87

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ. 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном контексте	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива	

ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирование основных показателей производственного процесса, оценка эффективности производственного процесса, принятие управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, рассчитывать потребности производства в сырье	принципы планирования работы трудового коллектива, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, расчета потребности производства в сырье и материалах, участие в планировании основных показателей производства

ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, учета брака и анализа причин образования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	80	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачёта ПП 04 в форме дифференцированного зачёта ПМ. 04 в форме экзамена	12	12
Всего	**164**	**144**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Пр. занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1-4,5	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	**80**	**60**	**80**	20	60				
	Производственная практика	**72**	**72**							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**	**12**							
	Всего:	**164**	**144**		**80**					**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения			
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации		**80/60**	
Тема 1.1. Планирование и организация работы структурного подразделения	**Содержание**	**22/16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 4.1
	Типы предприятий. Производственная структура предприятия. Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование Финансирование капитальных вложений	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Практическое занятие № 1. Построение организационной структуры	16	
	Практическое занятие № 2. Установление структурных связей между производственными подразделениями		
	Практическое занятие № 3. Определение специализации предприятия		
	Практическое занятие № 4. Составление плана расходов и доходов организации		
	Практическая работа № 5. Расчёт показателей производственной мощности		
	Практическое занятие № 6. Составление плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 7. Расчёт эффективности инвестиционного проекта		
	Практическое занятие № 8. Составление бизнес-плана предприятия		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	**Содержание**	**42/32**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2
	Организация производственного и технологического процесса. Структура затрат и калькуляция себестоимости. Организация и нормирование труда на предприятии. Кадровая политика организации Система стимулирования работников предприятия.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**32/32**	
	Практическое занятие № 9. Анализ структуры и движения основных фондов предприятия	32	
	Практическое занятие № 10. Анализ эффективности использования основных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 11. Анализ экономической эффективности использования оборотных фондов предприятия		

	Практическое занятие № 12. Анализ состава использования и движения трудовых ресурсов		
	Практическое занятие № 13. Расчёт основных показателей производительности		
	Практическое занятие № 14. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости		
	Практическое занятие № 15. Расчет экономических показателей работы предприятия		
	Практическое занятие № 16 Составление баланса рабочего времени по материалам хронометража		
	Практическое занятие № 17. Составление графика выхода на работу, заполнение табеля учёта рабочего времени.		
	Практическое занятие № 18. Заполнение табеля учёта рабочего времени.		
	Практическое занятие № 19. Разработка системы мотивации персонала		
	Практическое занятие № 20. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 21. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 22. Определение критериев оценки потребности работников обучении		
	Практическое занятие № 23. Определение степени соответствия должности с помощью профиль-метода		
	Практическое занятие № 24. Подготовка, организация и проведение делового совещания		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Управление и контроль деятельности подразделения	**Содержание**	**16/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ПК 4.4
	Методы управления структурным подразделением. Управленческие решения. Порядок контроля качества сырья и готовой продукции	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие № 25 Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	16	
	Практическое занятие № 26 Решение задач на принятие управленческого решения		
	Практическое занятие № 27 Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения		
	Практическое занятие № 28. Расчёт потребности производства в сырье и материалах		
	Практическое занятие № 29. Оформление документов на отпущенную продукцию		
	Практическое занятие № 30. Составление отчетов по расходу сырья		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Производственная практика **Виды работ:** Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Изучение производственной и организационной структуры управления предприятия. Ознакомление с производственной мощностью предприятия. Анализ эффективности использования основных производственных фондов предприятия. Анализ структуры услуг, оказываемых предприятием. Ознакомление с основными категориями производственного персонала предприятия. Изучение квалификационных требований к производственному персоналу предприятия. Ознакомление с кадровой политикой предприятия. Изучение системы стимулирования работников предприятия. Анализ структуры и движения кадров предприятия. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия.	**72/72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ПК 4.1- ПК 4.5
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 315 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16881-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583824 (дата обращения: 29.06.2026).

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588760 (дата обращения: 29.06.2026).

3. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией О. А. Лапшовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15550-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585504 (дата обращения: 29.06.2026).

4. Экономика предприятия: учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586675 (дата обращения: 29.06.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Планирует основные показатели производственного процесса, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения по организации производственного процесса	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решений по организации выполнения работ исполнителями	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 4.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ОК.01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Контрольные работы. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.02	Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.06	Описывает значимость своей специальности	Экзамен.

		Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 103643 ПЕКАРЬ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 91

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 91

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 91

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 98

2.1. Трудоемкость освоения модуля 98

2.2. Структура профессионального модуля 98

2.3. Содержание профессионального модуля 99

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 105

3.1. Материально-техническое обеспечение 105

3.2. Учебно-методическое обеспечение 105

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 107

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 103643 ПЕКАРЬ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь

Профессиональный модуль включен в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные	

	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	средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
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 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	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	
ПК 5.1	применять приемы смешанной закваски, применять технологии подготовки сырья и	федеральное и региональное законодательство	составления заявок на полуфабрикаты

	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	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	и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 5.2.	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	федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и	замешивания и формовки теста вручную, замешивания и формовки теста на специальном оборудовании

		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; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса	
ПК 5.3 .	применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья	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	выпечки несдобных хлебобулочных изделий; выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья;
ПК 5.4	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного	федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;

	производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; 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	требования к качеству, срокам, условиям хранения, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, 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	обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные профессиональные компетенции**	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1		Знать: требования действующих стандартов к производству хлеба и хлебобулочных изделий из муки различного вида сырья;	Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	32	По требованию ООО «Агролидер»

		Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов и готовых изделий, учет потерь при производстве и хранении; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе производстве хлеба и хлебобулочных изделий.			
2		Знать: требования действующих стандартов к качеству основного и дополнительного сырья, их товароведческую характеристику Причины возникновения брака; Уметь: проводить приемку основного и дополнительного сырья, требования к красителям и пищевым добавкам; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов и готовых изделий	Тема 1.2. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	54	По требованию ООО «Агролидер»
3		Знать: требования действующих стандартов к качеству тестовых полуфабрикатов из муки пшеничной высшего, первого и цельно зерновой; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов из пшеничной муки.	Тема 1.3. Технология приготовления пшеничного теста различными способами согласно производственным рецептурам	80	По требованию ООО «Агролидер»

4		Знать: требования действующих стандартов к качеству тестовых полуфабрикатов из муки ржаной; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов из ржаной муки.	Тема 1.4. Технология приготовления ржаного теста различными способами согласно производственным рецептурам. Выход хлеба и хлебобулочных изделий	64	По требованию ООО «Агролидер»
5		Знать: требования действующих стандартов к качеству тестовых полуфабрикатов из муки ржаной; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов из муки ржаной; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов из ржаной муки.	Тема 1.5 Технология приготовления изделий пониженной влажности Хранение и транспортирование изделий.	44	По требованию ООО «Агролидер»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	110	90
Курсовая работа (проект)	-	-
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
Учебная	72	72
Производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена УП 05.01 в форме дифференцированного зачета ПП 05 в форме дифференцированного зачета ПМ 05 в форме экзамен	6 12	6 12
Всего	**274**	**252**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
					Теоретические занятия	Практические занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01, ОК 03, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	112	90	112	20	90		2		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	18	18							
	Всего:	**274**	**252**	**112**	**20**	**90**		**2**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 103643 пекарь		**274/252**	
Раздел 1. МДК. 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий		**112/90**	
Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	**Содержание**	**8/ 4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Производственный процесс на предприятии и его организация Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях больших заводов и фабрик. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 1. Составление структуры производственного процесса	4	
	Практическое занятие № 2. Расчёт длительности производственного цикла		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	**Содержание**	**12/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна. Виды и сорта муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна. Вода. Пищевая поваре ная соль	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/ 8**	
	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества сырья, муки высшего сорта и ржаной	2	
	Практическое занятие № 4. Расчет дополнительного сырья для приготовления изделий и правила его взаимозаменяемость	2	
	Практическое занятие № 5. Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 6. Методы контроля подготовки основного сырья и полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества основного сырья и полуфабрикатов хлебопекарного производства.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.3. Технология приготовления пшеничного теста различными способами согласно производственным рецептурам	**Содержание**	**42/36**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия. Замес и образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Приготовление жидких дрожжей и заварок. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста. Разделка теста для различного ассортимента. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36/36**	
	Практическое занятие № 7. Методы переработки полуфабрикатов хлебопекарного производства. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Практическое занятие № 8. Технология приготовления теста опарным способом на опаре разной консистенции	2	
	Практическое занятие № 9. Технология приготовления теста безопарным способом	2	
	Практическое занятие № 10. Технология приготовления теста ускоренными способами	2	
	Практическое занятие № 11. Приготовление теста на закваскаx различной консистенции (густой и жидкой) особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 12. Сравнительная характеристика приготовления теста на закваскаx и на прессованных дрожжах	2	
	Практическое занятие № 13. Методы и правила ведения процесса приготовления хлеба на закваскаx, особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 14. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре	2	
	Практическое занятие № 15. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий., опарным и безопарным способами.	2	
	Практическое занятие № 16. Оценка качества готового сдобного изделия по органолептическим показателям	2	
	Практическое занятие № 17. Методы и правила приготовления пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.	2	
	Практическое занятие № 18. Приготовление пшеничного теста на сухих смесях, особенности производственной рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 19 Оценка качества изделия из пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.	2	
	Практическое занятие № 20. Правила внесения овощных добавок (натуральных и сухих) в пшеничное тесто, особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 21. Анализ дефектов и брака хлеба, правила переработка брака и утилизация бракованных изделий	2	

	Практическое занятие № 22 Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при изготовлении булочки с добавлением яичного белка, особенности приготовления.	2	
	Практическое занятие № 23 Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при изготовлении хлеба белково-отрубного, особенности приготовления.	2	
	Практическое занятие № 24 Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при изготовлении хлеба молочно-отрубного, особенности формования и оформления поверхности	2	
Тема 1.4. Технология приготовления ржаного теста различными способами согласно производственным рецептурам. Выход хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**34/30**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Ржаная закваска правила ведения процесса приготовления. Технология приготовления ржаного теста на ржаных закваска. Технология приготовления ржаного теста с добавлением дрожжей Приготовление ржаного теста на заварке и закваске. Использование п/ф хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности ржаного теста.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**30/30**	
	Практическое занятие № 25. Расчет влажности теста из ржаной муки, по нормативным документам и сборникам	2	
	Практическое занятие № 26 Расчет воды и муки для замеса ржаного теста заданной влажности	2	
	Практическое занятие № 27. Приготовление ржаной закваски, методы брожения, особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 28. Приготовление заварки (густая, средняя, жидкая), особенности рецептур, для изготовления ржано- пшеничного хлеба	2	
	Практическое занятие № 29. Технология приготовления ржаного теста на ржаных закваска.	2	
	Практическое занятие № 30. Технология приготовления ржаного теста на ржаных жидких закваска.	2	
	Практическое занятие № 31. Расчет выхода хлеба ржано- пшеничного формового, особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 32. Расчет выхода хлебобулочных и сдобных изделий с добавлением ржаной муки	2	
	Практическое занятие № 33 Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при изготовлении мелкоштучных изделий из ржаной муки с пониженной кислотностью.	2	

	Практическое занятие № 34 Расчет выхода пшенично- ржаных изделий с пониженной кислотностью	2	
	Практическое занятие № 35. Организация приготовления изделий из ржаной муки с мандариновой крупкой, особенности рецептур	2	
	Практическое занятие № 36. Расчет выхода ржано- пшеничных изделий с мандариновой крупкой	2	
	Практическое занятие № 37. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления хлебобулочных изделий с протертыми овощами	2	
	Практическое занятие № 38. Расчет выхода пшенично- ржаных изделий с протертыми овощами	2	
	Практическое занятие № 39. Расчет выхода хлебобулочных и сдобных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки	2	
Тема 1.5 Технология приготовления изделий пониженной влажности Хранение и транспортирование изделий.	**Содержание**	**14/12**	
	Технология приготовления бараночных изделий. Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению сушек. Технология приготовления сухарных изделий. Оформление поверхности готовых изделий. Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению сухарных изделий. Правила хранение и транспортировки, реализации изделий	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12/ 12**	
	Практическое занятие № 40. Составление технологической карты бараночных изделий, расчет рецептуры	2	
	Практическое занятие № 41. Составление технологической карты бараночных изделий, расчет рецептуры	2	
	Практическое занятие № 42. Составление технологической карты бараночных изделий, расчет рецептуры	2	
	Практическое занятие № 43. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления изделий пониженной влажности	2	
	Практическое занятие № 44 Составление технологической карты на сушки, бараночные изделия, расчет производственной рецептуры	2	
	Практическое занятие № 45 Составление технологической карты изделий пониженной влажности, расчет рецептуры	2	
Учебная практика **Виды работ:**		**72/72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
1.Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; 2.Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. 3.Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.			

4.Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 5. Подготовка сырья и замес теста, способы приготовления теста ускоренный способ и замедленный способ приготовления 6. Выполнение операций приготовления и разделки теста 7. Выполнение операций процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка изделий: 8 Фарширование, начинки для хлебобулочной продукции, правила формовки изделий; 9. Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий; 10.Контролирование и регулирование режима выпечки изделий; 11. Определение готовности изделий при выпечке: 12. Разработка авторских рецептур и ведение технологической документации, составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий		
Производственная практика **Виды работ:**	**72/72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
1.Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 2.Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. 3.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции 4.Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. 5.Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. 6.Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий при выпечке. 7. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. 8 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 9.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 10.Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. 11. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. 12. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.		

13.Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 14. Оформление нормативно - технологической документации на разработанный ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления хлебобулочных изделий		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**274**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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 (дата обращения: 07.07.2026).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203 (дата обращения: 07.07.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПБ: Профессия, 2006.-416с., ил.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А.Жукова. — М.: Издательский центр«Академия», 2006.

3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Среднее образование).

4. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В.Ермилова. Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

5. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

7. 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/135193 (дата обращения: 101.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. —

Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471819 (дата обращения: 01.09.2025).

10. 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, 2022. — 268 с.

11. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских 16 изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с.

12. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий/ Цыганова Т.Б.: Учебник-13 изд; - Издательский центр «Академия», 2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	- Проводит организацию приемки продуктов питания (основного и дополнительного сырья); - Подготавливает рабочие место и оборудование к ведению процесса переработки сырья, наблюдает за ходом процесса переработки - Приготавливает тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 5.2	- Проводит организацию рабочего места по разделки теста после брожения; - проводит организацию рабочего места для деления теста на куски заданной массы; - проводит организацию рабочего места для формования изделия и его расстойки	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 5.3	- Проводит организацию рабочего места для оформления поверхности изделия и тестовой заготовки перед выпечкой; - Контролирует готовность тестовой заготовки перед посадкой в печь для выпечки; - проводит организацию и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 5.4	- Проводит организацию рабочего места для оформления поверхности изделия после выпечки; - Оформляет поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; -проводит организацию мероприятий хранению и реализации готовых изделий после выпечки	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на учебной производственной практике
ОК 01	- Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи. - Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 02	- Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.

	- Оценивает принятие верных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях; - Определяет дефекты готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - Производит самооценку в процессе мониторинга; - Содействует готовности к конструктивному разрешению производственных конфликтов.	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 03	- Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Применяет современную научную профессиональную терминологию - Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования - Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи - Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования - Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Определяет источники достоверной правовой информации - Составляет различные правовые документы - Находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует - Оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП 01.02	ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика	технологическая	4	36
УП. 02.01	ПМ. 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика	технологическая	4	36
УП 03.01	ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная практика	технологическая	5	72
УП 05.01	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь	Учебная практика	технологическая	2,4	72
		Всего УП	X	X	**216**

ПП. 01	ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Производственная практика	технологическая	4	180
ПП. 02	ПМ. 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Производственная практика	технологическая	5	180
ПП.03	ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Производственная практика	технологическая	6	216
ПП.04	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Производственная практика	технологическая	6	72
ПП.05	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь	Производственная практика	технологическая	4	72
		Всего ПП	X	X	**720**
		Итого практики	X	X	**936**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.02 ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

УП 02.01 ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

УП.03.01 ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

УП 05.01 ПМ.05 Выполнение работ по профессии 103643 ПЕКАРЬ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 113

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 113

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 114

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 117

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 118

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....118

2.2. Структура учебной практики 118

2.3. Содержание учебной практики 124

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 129

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....129

3.2. Учебно-методическое обеспечение 129

3.3. Общие требования к организации учебной практики.....129

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 130

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 131

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	МДК 01.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП 02 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях	МДК 02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий
		МДК. 02.02 Технология приготовления макаронных изделий
УП 03 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
УП 05 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь	МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
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.
ПК 5.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 5.2	Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста
ПК 5.3	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий
ПК 5.4	Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся получает практический опыт

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**Практический опыт:** очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных 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 **Умение:** использования инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; расчёты необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатации оборудования для производства хлеба, хлебобулочных изделий.
Осуществлять организационное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**Практический опыт:** 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. **Умение:** приемки сырья растительного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; методы работы в профессиональной сфере, оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	**Практический опыт:** вести расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Участвовать в разработке производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями **Умение:** рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	**Практический опыт:** Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями **Умение:** вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Практический опыт:** 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 **Умение:** готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Практический опыт:** 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 **Умение:** пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь	**Практический опыт:** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения **Умение:** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 05.01				**72**	
	ПК 5.1.	Владеть подготовкой к работе оборудования, инвентаря к производству хлебобулочных изделий и своего рабочего места	Тема 1.1. Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и хлебобулочных изделий, работа с оборудованием периодического действия и на автоматизированных линиях	6	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»
		Владеть подготовкой к работе оборудования, инвентаря к производству хлебобулочных изделий и своего рабочего места	Тема 1.2. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	6	
		Поддерживать в чистоте и порядке рабочих мест при производстве хлебобулочного производства	Тема 1.3. Размножение и выращивание дрожжей Приготовление теста, опарным и без опарного способа на оборудование периодического действия	6	
		Поддерживать в чистоте и порядке рабочих мест при производстве хлебобулочного производства	Тема 1.4. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке в печах с применением пара и без него	6	
		Поддерживать в чистоте и порядке рабочих мест при производстве хлебобулочного производства	Тема 1.5. Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.	6	

			Определение готовности изделий при выпечке.		
		Владеть правилами упаковки и складированием пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся полуфабрикатов после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Тема 1.6. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос, применение оборудования по упаковке готовых изделий	6	
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 72 часов					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.01.02	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП.01.02	36	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет
УП.02.01	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП.02.02	36	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет
УП. 03.01	36	(концентрированно)	3/6	Дифференцированный зачет
УП 05.01	36	(концентрированно)	2/4	Дифференцированный зачет
Всего УП	**216**			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. 02 Практика для получения первичных профессиональных навыков				72
ПК 1.1 ПК 1.2	**Раздел 1 Технология производства**	Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по	Тема 1.1. Приемка и оценка качества сырья и полуфабрикатов по	6

	хлеба и хлебобулочных изделий	органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
		Проведение подготовки сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1.2. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	6
		Проведение расчета необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1.3. Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	12
		Осуществление расчета рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	Тема 1.4. Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	12
		Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из пшеничной, смеси пшенично-ржаной муки различными способами. Обслуживание	Тема 1.5. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий из пшеничной, смеси пшенично-ржаной муки различными способами	12

		Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий	Тема 1. 6. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	18
		Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Тема 1.7. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**72**
УП 02.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков				72
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Порядок проведения, соблюдения правил и инструкций охрана труда, пожарной и электробезопасности. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена при производстве мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	6
		Осуществление приемки и оценки по органолептическим показателям качества основного и дополнительного сырья для производства мучных кондитерских изделий	Тема 1.2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	6
		Порядок эксплуатации оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и кондитерских изделий.	Тема 1.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий	6
		Осуществление подготовки сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.	Тема 1. 4. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов мучных кондитерских изделий из муки пшеничной	6
			Тема 1.5 Технологическая схема приготовления мучных	6

			кондитерских изделий из ржаной муки	
			Тема 1.6 Проверка соответствия количества и качества поступивших изделий по накладной.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
УП 02.02 Технология приготовления макаронных изделий				36
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 2 Технология приготовления макаронных изделий	Порядок организации резки, штамповки, сушки макаронных изделий. Формование макаронных изделий	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления макаронных изделий	6
		Организация работы по эксплуатации оборудования, по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения макаронных изделий	Тема 2.2. Эксплуатация оборудования для производства макаронных изделий на технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6
		Осуществление укладки готовых макаронных изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения	Тема 2.3. Порядок организации и решение основных задач производственных цехов	6
			Тема 2.4. Разработка нормативных и ведение производственных документов по приготовлению макаронных изделий	6
		Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления макаронных изделий	Тема 2.5. Оформление заявок на продукты, расходных материалов для изготовления макаронных изделий	6
		Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий по органолептическим показателям и физико-химическим	Тема 2.6. Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**36**
УП 03.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков				36
ПК 3.1 ПК 3.2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из	Проведение контроля с соблюдением требований к сырью при производстве продуктов из растительного сырья	Тема 1.1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	6

	растительного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Порядок проведения и составление схемы технологического процесса приготовления полуфабрикатов и контроля на каждой стадии приготовления	Тема 1.2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6
		Порядок проведения в разработке и утверждение технических условий, рецептуры, технологических инструкций	Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса	6
		Порядок организации и решение основных задач производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	Тема 1. 4. Работа в производственно-технологической лаборатории	6
		Применение методов контроля и правила отбора проб для проведения контроля поступающего сырья	Тема 1.5 Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	6
		Применение методов контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Тема 1.6 Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**36**
УП 05.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков				36
ПК 5.1	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Обеспечение смены сырьем основным и дополнительным, расходными материалами для выполнения технологических операций Методы контроля и правила отбора проб для проведения контроля поступающего сырья	Тема 1.1**.** Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и хлебобулочных изделий	6
		Порядок проведения и поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	Тема 1.2. Организация проведения санитанрно – гигиенических мероприятий при производстве рабочих	6
		Осуществление проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных	Тема 1.3. Организация рабочего места пекаря производственным оборудованием, инвентарем и инструментом	6

		приборов хлебобулочного производства.		
		Порядок проведения упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	**Тема 1.4**. Правила хранения, реализации полуфабрикатов и готовой продукции	6
		Организовывать процесс приготовления начинок и фаршей следующими способами: процеживание, протирание, замешивание, измельчение. Выполнение операций приготовления и разделки теста	Тема 1.5. Технология приготовления начинок, фаршей и других отделочных полуфабрикатов, замес и разделка теста	6
		Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий Правила определение готовности изделий при выпечке.	Тема 1.6 Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий при выпечке.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**36**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01.02. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		72
Раздел 1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1.1. Приемка и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание**	6
	Проведение приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Оценка качества сырья: требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества	
Тема 1.2. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	**Содержание**	6
	Подготовка сырья к переработке: нормативы расхода сырья и материалов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Определение основных принципов и правила взаимозаменяемости сырья и материалов.	
Тема 1.3. Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	**Содержание**	12
	Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	
Тема 1.4. Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	**Содержание**	12
	Составление технологических схем приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
	Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией. Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья. Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	
	Содержание	12

Тема 1.5. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий из пшеничной, смеси пшенично-ржаной муки различными способами	Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка хлеба. Подготовка изделий к реализации. Определение дефектов и болезни хлеба.	
Тема 1.6. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	**Содержание**	18
	Изготовление и определение качества мучных кондитерских изделий. Упаковка и маркировка готовых изделий при производстве: виды упаковки; способы и правила. Проведение контроля качества мучных кондитерских изделий: показатели качества, дефекты продукции и меры по их устранению.	
Тема 1.7. Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Содержание**	6
	Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Тестоделительные машины Оборудование для формования тестовых заготовок. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции Хлебопекарные печи. Поточные линии хлебопекарного производства. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 02**.** ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		72
Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена	**Содержание**	6
	Техника безопасности при работе в производственном цехе Оборудование и оснащение по производстве мучных кондитерских изделий Основные требования и функции цеха по производству мучных кондитерских изделий	
Тема 1.2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	**Содержание**	6
	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических Операций.Методы контроля и правила отбора проб для проведения контроля поступающего сырья	
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий	**Содержание**	6
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций. Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях.	
	Содержание	6

Тема 1.4. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов мучных кондитерских изделий	Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях. Осуществление организации приготовления отделочных пол	
Тема 1.5 Технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий	**Содержание**	6
	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов. Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	
Тема 1.6 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**Содержание**	6
	Порядок в использовании нормативных документов для проведения лабораторного контроля. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880 ГОСТР Р 51074 -2017 Правила маркировки продукции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 02.02 Технология приготовления макаронных изделий		36
Тема 1.1. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	**Содержание**	6
	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций Методы контроля и правила отбора проб для проведения контроля поступающего сырья	
Тема 1.2. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения макаронных изделий	**Содержание**	6
	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций. Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях. Расчет мощностей технологических линий по плановому выпуску продукции.	
Тема 1. 3. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов макаронных изделий	**Содержание**	6
	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов. Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	
Тема 1.4 Технологическая схема приготовления макаронных изделий	**Содержание**	6
	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов. Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	
Тема 1.5. Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции.	**Содержание**	6
	Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями. Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции.	
	Содержание	6

Тема 1.6 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 03.01 ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		36
Раздел 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		6
Тема 1.1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	**Содержание**	6
	Техника безопасности при работе в химической лаборатории. Оборудование и оснащение производственных лабораторий. Основные требования и функции лаборатории технохимического контроля.	
Тема 1.2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	**Содержание**	6
	Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса	**Содержание**	6
	Порядок в проведение и организации производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	
Тема 1.4. Работа в производственно-технологической лаборатории	**Содержание**	6
	Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов	
Тема 1.5 Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	**Содержание**	6
	Методы анализа органолептических и физико-химических. показателей сельскохозяйственного сырья и продукции, порядок реализации продукции растениеводства ГОСТ 8756.1- 2017 Методы определения органолептических показателей, Методы анализа ГОСТ 8756.-21 Продукты переработки плодов и овощей.	
Тема 1.6. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	**Содержание**	6
	Порядок в использовании нормативных документов для проведения лабораторного контроля. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880 ГОСТР Р 51074 -2017 Правила маркировки продукции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий		36
Тема 1.1. Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и хлебобулочных изделий	**Содержание**	6
	Методы контроля качества дополнительного и основного сырья для производства изделий	

	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	
Тема 1.2. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	**Содержание**	6
	- Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций - Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях. - Расчет мощностей технологических линий по плановому выпуску продукции	
Тема 1.3. Размножение и выращивание дрожжей Приготовление теста опарный и безопарный способы	**Содержание**	6
	Разработка производственных заданий для размножения дрожжей, заквасок. Размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха Разработка инструкций для выполнения технологических операций для изготовления теста	
Тема 1.4. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.	**Содержание**	6
	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания.	
Тема 1.5 Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий при выпечке.	**Содержание**	6
	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	
Тема 1.6 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	**Содержание**	6
	Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; устранять мелкие неполадки упаковочного оборудования	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/194936 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153560 (дата обращения: 05.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537957 (дата обращения: 08.04.2025).

4. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск: НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152314 (дата обращения: 09.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556 (дата обращения: 09.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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, 2025. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562272 (дата обращения: 10.04.2025).

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебные практики проводятся в лабораториях, мастерских колледжа.

Сроки проведения учебных практик устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебные практики реализуются в форме практической подготовки и проводятся непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебные практики проводятся преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	Проводит очистку от загрязнений, смазку и санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
	ПК 1.2	Осуществляет прием-сдачу сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, нормы расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, Производит упаковку и маркировку готовой продукции, проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
	ПК 2.1.	Проводит приемку и определения качественных показателей, поступающего продуктов из растительного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья на автоматизированных технологических линиях	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма

			результатов выполнения практических заданий.
	ПК 2.2.	Проводит определение видов и качественных показателей 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	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
	ПК 3.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья.	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий.
	ПК 3.2	Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
	ПК 5.1	Проводит приемку и определение качественных показателей, поступающего основного и дополнительного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий. Регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий, нормы расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции. Производит упаковку и маркировку готовой продукции, проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники подбора безопасности, степень самостоятельности при на выполнении заданий.

		производства хлеба, хлебобулочных изделий	
	ОК.01	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.02	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, Умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологи и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.03	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.04	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.05	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.06	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.07	Проявляет заботу о сохранении окружающей среды, действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики
	ОК.09	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время учебной практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПП. 02 ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПП.03 ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПП 04 ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПП.05 ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 136
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: ... 136
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики 137
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 140
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 142
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 142
2.2. Структура производственной практики 142
2.3. Содержание производственной практики 149
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 157
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 157
3.2. Учебно-методическое обеспечение 157
3.3. Общие требования к организации производственной практики 158
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 158
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 159

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 Практика по профилю специальности	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	МДК 01.01 Технология хранения и подготовка сырья МДК 01.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПП 02 Практика по профилю специальности	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	МДК .02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий
		МДК. 02.02 Технология приготовления макаронных изделий
ПП 03 Практика по профилю специальности	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПП 04 Практика по профилю специальности	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	МДК 04.01 Управление структурным подразделением
ПП 05 Практика по профилю специальности	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
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.
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 5.1	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, Обеспечение деятельности структурного подразделения, Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (перечисляются все виды деятельности по ФГОС СПО и дополнительны ВД по запросу работодателя).

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Ведение технологического процесса производства	**Практический навык:** Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями регулировании параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями **Умение:** визуально оценивания исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; Расчёта необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; расчёта необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Осуществлять организационное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**Практический опыт:** 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. **Умение:** приемки сырья растительного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; методы работы в профессиональной сфере, оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
Осуществлять организационное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	**Практический опыт:** 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. **Умение:** приемки сырья растительного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; методы работы в профессиональной сфере,

	оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	**Практический опыт:** вести расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Участвовать в разработке производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями **Умение:** рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	**Практический опыт:** Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями **Умение:** вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Практический опыт:** 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 **Умение:** готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Практический опыт:** 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 **Умение:** пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
Обеспечение деятельности структурного подразделения	**Практический опыт** планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений, расчёта основных показателей эффективности структурного подразделения. **Умения** рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения.
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	**Практический опыт:** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения **Умение:** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 05	ПК 5.1	подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; упаковка и складирование	Тема 1.1 Организация выполнения операций в соответствии с технологическими инструкциями на хлебопекарном производстве Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование Тема 1.3. Расчет сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий в	144	По требованию ИП Иванова мини пекарня «Хлеб из тандыра»

		пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	соответствии с документацией Тема 1.4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, теста для изготовления изделий Тема 1.5 Разделка и расстойка теста, оборудование для технологических операций Тема 1.6. Выпечка хлебных, изделий, оборудование для технологических операций Тема 1.7. Болезни хлеба, санитарный режим предприятия Тема 1.8. Технологические режимы выпечки Тема 1.7. Контроль качества продукции готовой хлебобулочной продукции Тема 1.8. Правила оформления заявок на склад и оформление накладных при реализации изделий Тема 1. 9. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -144 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	144	концентрированно	3/5
ПП. 02	108	концентрированно	3/5
ПП. 03	144	концентрированно	3/6
ПП. 04	108	концентрированно	3/6
ПП. 05	144	концентрированно	2/4
Всего ПП	648		

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				144
ПК 1.1	Раздел 1. Технология хранения и подготовка сырья	Осуществление контроля соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Тема 1.1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 1.2	Раздел 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией.	Тема 2.1 Сырьё при производстве хлеба, хлебобулочных изделий	12
		1. Приготовление жидких дрожжей и заквасок. 2. Применение способов активации прессованных и сушёных дрожжей	Тема 2.2 Производственный цикл приготовления дрожжей.	18
		Приготовление мучных полуфабрикатов, методы	Тема 2.3 Виды, разделка теста при производстве хлеба, хлебобулочных изделий.	36

		регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении		
		1. Приготовление мучных кондитерских изделий. 2. Установление причин дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и способы устранения.	Тема 2.4 Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного).	36
		Проведение упаковки, маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Тема 2.5 Хранения готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения на производстве. Подготовка изделий к реализации.	18
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Тема 2.6 Документооборот хлебопекарного, кондитерского производства	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	132
ПП 02. ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				108
ПК 2.1	Раздел 1. Технология	Осуществление контроля	Тема 1.1. Организация выполнения	6

	приготовления мучных кондитерских изделий	соблюдения требований к приемке сырья. Проведение органолептического и физико-химического контроля качества сырья	технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	
			Тема 1.2 Организации методов контроля по органолептическим и физико- химическим показателям	6
		Осуществление работ по выбору, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1.3. Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	12
			Тема 1.4 Соблюдение санитарных норм и правил на рабочем месте при производстве изделий	12
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,	Тема 1.5 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов.	6
			Тема 1.6 Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	6
			Тема 1.7 Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции.	6

		оказываемой услуги.		
		Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.	Тема 1.8 Приготовление тестовых заготовок правила разделки теста, дозирование и формование изделий	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	60
ПК 2.2	Раздел 2. Технология приготовления макаронных изделий	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Тема 2.1. Организация выполнения технологических операций приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	12
		Осуществление работ на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.	Тема 2.2 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	12
			Тема 2.3 Расчет производственных рецептур макаронных изделий	6
		Проведение контроля качества готовой продукции, условий и сроков хранения.	Тема 2.4 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций	6
		Подготовка к реализации готовых макаронных изделий.	Тема 2.5 Контроль качества полуфабрикатов и готовой макаронной продукции	6
		Организация хранения готовых, макаронных х изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	Тема 2.6 Реализация готовой продукции на производстве, правила хранения готовой продукции.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	48
ПП 03 ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				
ПК 3.1.		Участие в проведении лабораторных исследований сырья,	Тема 1.1 Организация выполнения операций в соответствии с технологическими инструкциями лаборатории	12

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами.		
		2 Участие в подборе и применении необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Тема 1.2 Лабораторный контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных изделий	24
		3. Участие в представлении данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Тема 1.3 Организация, осуществление лабораторных исследований, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред.	12
			Тема 1.4 Основы микробиологии хлебопекарных изделий спиртовое брожение, молочнокислое брожение	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	60
ПК 3.2	Организация работ качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	4.Участие в подборе методов микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	Тема 2.1 Осуществление технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов хлебопекарной продукции	24
			Тема 2.2 Осуществление технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования готовой хлебопекарной продукции	24

		из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
		5.Участие в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	Тема 2.3 Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов хлебопекарной продукции	12
			Тема 2.4 Проведение органолептической оценки качества готовой хлебопекарной продукции	12
		6. Участие в заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном	Тема 2.5 Правила оформления результатов анализа, заполнение документации испытаний, анализов	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	84
ПП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения				108
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации»	Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития.	Тема 1.1. Общая характеристика предприятия	12
		Ознакомление с производственной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	Тема 1.2. Организация производственного процесса.	18

		Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационным и требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	Тема 1.3. Формирование кадрового обеспечения предприятия	18
		Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников	Тема 1.4. Организация и оплата труда на предприятии	18
		Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени	Тема 1.5. Оценка эффективности использования персонала организации	24
		Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции	Тема 1.6. Технико-экономические показатели производственной деятельности	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**108**
ПП 05. ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь				
ПК 5.1.	Раздел 1. Технология приготовления хлеба,	1. Участие в оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Тема 1.1 Организация выполнения операций всоответствии с технологическими инструкциями на хлебопекарном производстве	12

	хлебобулочных изделий	2. Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.	Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование	12
			Тема 1.3. Расчет сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с документацией	12
		3. Участвовать в процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фаршировании, хлебобулочной продукции	Тема 1.4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, теста для изготовления изделий	24
		4. Осуществлять определение готовности тестовых заготовок к выпечке	Тема 1.5 Разделка и расстойка теста, оборудование для технологических операций	24
		5. Осуществлять контроль и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Тема 1.6. Выпечка хлебных, изделий, оборудование для технологических операций	12
			Тема 1.7. Болезни хлеба, санитарный режим предприятия	12
		6. Принимать участие в операции в выпекании хлеба и хлебобулочных изделий.	Тема 1.8. Технологические режимы выпечки	12
		7.Определять готовность хлеба и хлебобулочных изделий при выпечке.	Тема 1.7. Контроль качества продукции готовой хлебобулочной продукции	24
		8. Участвовать в приемке и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	Тема 1.8. Правила оформления заявок на склад и оформление накладных при реализации изделий	12
			Тема 1. 9. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	144

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		144
Раздел 1. Технология хранения и подготовка сырья		
Тема 1.1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Содержание**	12
	Сырьё хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Ассортимент хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	
Раздел 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 2.1. Сырьё при производстве хлеба, хлебобулочных изделий	**Содержание**	12
	Подбор и подготовка сырья в соответствии с производственной рецептурой и технологической инструкцией. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка хлеба. Выход хлебных изделий: нормы выхода хлеба и хлебобулочных изделий, технологические потери и расход основного и вспомогательного сырья. Формование макаронных изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка макаронных изделий. Технология мучных кондитерских изделий	
Тема 2.2 Производственный цикл приготовления дрожжей	**Содержание**	18
	Виды опары и заквасок. Приготовление жидких дрожжей и заквасок. Подготовка питательной среды.	
Тема 2.3 Виды, разделка теста при производстве хлеба, хлебобулочных изделий	**Содержание**	36
	Дозирование сырья. Замес и образование теста. Брожение и обминка теста. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	
Тема 2.4 Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного).	**Содержание**	36
	Технология мучных кондитерских изделий. Разделка теста для печенья. Ассортимент печенья. Устройство, принцип работы формующей машины. Разделка теста для пряников формовых, печатных. Ассортимент пряников. Разделка теста для кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Ассортимент кексов. Разделка теста для рулетов дрожжевых, бисквитных. Ассортимент рулетов.	
Тема 2.5 Хранение готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения на производстве. Подготовка изделий к реализации.	**Содержание**	18
	Хранения готовых изделий: способы укладки, условия, режимы и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий на производстве. Подготовка изделий к реализации	
	Содержание	12

Тема 2.6 Документооборот хлебопекарного, кондитерского производства.	Документооборот хлебопекарного производства: виды учетно-отчетной документации; правила оформления и периодичность заполнения.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
ПП 02. ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		
Раздел 1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	**Содержание**	6
	Изучение видов приёмки и сопроводительных документов. Оформление акта приёмки основного и дополнительного сырья. Правила работы с оборудованием, инструкциями, санитарными нормами. Работа по технологическим схемам производства хлеба и хлебобулочных изделий	
Тема 1.2 Организации методов контроля по органолептическим и физико-химическим показателям	**Содержание**	12
	Изучение правил контроля по органолептическим показателям, заполнение бракеражного журнала, оформление актов физико- химическим показателей готовых изделий	
Тема 1.3. Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	**Содержание**	12
	Освоение навыков приёмки сырья на производство хлеба и хлебобулочных изделий Оценка качества поступающего сырья. Расчет сырья и расходных материалов, правила оформления и расчета заявки на склад	
Тема 1.4 Соблюдение санитарных норм и правил на рабочем месте при производстве изделий	**Содержание**	12
	Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Изучение технических характеристик технологического оборудования, параметры, мощность и составление заявок для производства изделий	
Тема 1.5 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов.	**Содержание**	12
	Правила эксплуатации технологического оборудования, разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	
Тема 1.6 Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	**Содержание**	12
	Методы классификации по органолептическим показателям изделий. Упаковывание изделий различными методами: хлеба из пшеничной муки, хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Укладывание продукции в лотки, вагонетки, контейнеры	
Тема 1.7 Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции.	**Содержание**	
	Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции.	
Тема 1.8 Приготовление тестовых заготовок правила разделки теста, дозирование и формование изделий, выпечка	**Содержание**	
	Выполнение операций: разделка теста на куски заданной массы, округление заготовок,	

	предварительная расстойка, придание формы, правила оформления поверхности перед выпечкой, окончательная расстойка, выпечка изделий.	
Раздел 2. Технология приготовления макаронных изделий		
Тема 2.1. Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	**Содержание**	6
	Изучение видов приёмки и сопроводительных документов. Оформление акта приёмки основного и дополнительного сырья. Правила работы с оборудованием, инструкциями, санитарными нормами. Работа по технологическим схемам производства макаронных изделий	
Тема 2.2 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций	**Содержание**	6
	Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Изучение технических характеристик технологического оборудования, параметры, мощность и составление заявок для производства макаронных изделий	
Тема 2.3 Обеспечение смены расходными материалами для определения технологических параметров и обеспечения технологических режимов производства продукции. Расчет производственных рецептур макаронных изделий	**Содержание**	6
	Освоение навыков приёмки сырья на производство макаронных изделий Оценка качества поступающего сырья. Расчет сырья и расходных материалов, правила оформления и расчета заявки на склад для бесперебойной работы предприятия	
Тема 2.4 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций	**Содержание**	6
	Правила эксплуатации технологического оборудования, разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях.	
Тема 2.5 Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях.	**Содержание**	6
	Правила организации работы к остывочному отделению, экспедиции и транспортировки готовых изделий.	
Тема 2.6 Проверка качества готовой продукции для реализации. Проверка качества упаковки для реализации продукции	Содержание	12
	Методы определения качества изделий. Правила отбора среднего образца. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации. Правила отбраковки изделий. Журналы контроля	
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		12
ПП 03. ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		144
Тема 1.1 Организация выполнения операций в соответствии с технологическими инструкциями лаборатории	Содержание	12
	Основные правила и приемы работы в лаборатории; Техника лабораторных работ. Организация рабочего места лаборанта. Характеристика лабораторного контроля. Задачи и функции лаборатории. Структура лаборатории и методы испытаний	
	Содержание	24

Тема 1.2 Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных изделий	Классификация видов технологического контроля. Основные методы органолептических и физико-химических, микробиологических испытаний. Требования к организации проведения испытаний.	
Тема 1.3 Организация, осуществление лабораторных исследований, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред.	**Содержание**	12
	Схема расположения оборудования в лаборатории. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Оборудование лабораторное стеклянное. Работа на оборудовании и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование. Индикаторы.	
Тема 1.4 Основы микробиологии хлебопекарных изделий спиртовое брожение, молочнокислое брожение	**Содержание**	12
	Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий	
Тема 2.1 Осуществление технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов хлебопекарной продукции	**Содержание**	24
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
Тема 2.2 Осуществление технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования готовой хлебопекарной продукции	**Содержание**	24
	Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
Тема 2.3 Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов хлебопекарной продукции	**Содержание**	24
	Метод определения качества теста. Способы замеса теста. Виды теста. Метод определения оценки качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами.	
Тема 2.4 Проведение органолептической оценки качества готовой хлебопекарной продукции	**Содержание**	12
	Метод определения оценки внешнего вида хлеба. Оценка состояния мякиша. Определение вкуса и запаха хлеба. Определение влажности мякиша. Определение пористости хлебобулочных изделий массой менее 200г. Определение кислотности. Изучение нормативно технологической документации. Подготовка и проведение лабораторного анализа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12
ПП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
Раздел 1. МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации»		
Тема 1.1. Общая характеристика предприятия	**Содержание**	12
	Описать особенности организационно-правовой формы предприятия, целей и видов деятельности,	

	правового статуса предприятия, порядка распределения прибыли между членами предприятия. Представить основные направления долгосрочной программы технического развития, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности.	
Тема 1.2. Организация производственного процесса	**Содержание**	18
	Описать состав внутренних единиц предприятия (цехов, участков, рабочих мест) и порядок их взаимодействия. Построить схемы производственной структуры предприятия и организационной структуры управления. Перечислить основную нормативно-техническую и технологическую документацию, используемую на предприятии.	
Тема 1.3. Формирование кадрового обеспечения предприятия	**Содержание**	18
	Изучить основные категории производственного персонала на предприятии, описать основные квалификационные требования к нему, провести анализ динамики структуры кадров предприятия, сформулировать вывод. Описать процесс организации и планирования труда работников предприятия.	
Тема 1.4. Организация и оплата труда на предприятии	**Содержание**	18
	Изучить правила и порядок составления штатного расписания, описать основные разделы положения по оплате труда, действующего на предприятии, описать условия и порядок премирования работников	
Тема 1.5. Оценка эффективности использования персонала организации	**Содержание**	24
	Рассчитать показатели эффективности использования трудовых ресурсов организации сформулировать вывод. Ознакомиться с особенностями составления графиков выхода на работу производственного персонала. Описать порядок организации контроля за учётом рабочего времени. Привести пример заполнения табеля учёта рабочего времени.	
Тема 1.6. Технико-экономические показатели производственной деятельности	**Содержание**	18
	Рассчитать показатели эффективности работы предприятия, данные свести в таблицы, сформулировать выводы. Описать этапы и особенности контроля качества продукции предприятия.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12
ПП 05. ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		144
Тема 1.1 Организация выполнения операций в соответствии с технологическими	**Содержание**	12
	Организация работы по охране труда. Ответственность руководителей и работников предприятий за нарушение законодательных и иных	

инструкциями на хлебопекарном производстве	нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда	
Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование	**Содержание**	12
	Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия	
Тема 1.3. Приготовление теста, применяемое оборудование	**Содержание**	24
	Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывнопоточный замес, его характеристика.	
Тема 1.4. Разделка и расстойка теста, оборудование	**Содержание**	24
	Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.	
Тема 1.5. Выпечка хлебных, изделий, оборудование	**Содержание**	12
	Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, кон вейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата. Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойнопечные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания	
Тема 1.6. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба	**Содержание**	12
	Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание и усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба	
Тема 1.7. Контроль качества продукции	**Содержание**	24
	Дефекты. хлеба. Оценка качества готовых изделий. Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах; физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость	
Тема 1.8. Основы производственной санитарии и гигиены	**Содержание**	12
	Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение	
	Содержание	12

Тема 1.9. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды	Санитарные требования к складским помещениям, приеме сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений. Санитарные требования к рабочему месту пекаря, к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения и транспортирования. Санитарное законодательство и службы, осуществляющие государственный санитарный надзор.	
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/194936 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: https://urait.ru/bcode/511949 . - 335 с. (дата обращения: 14.04.2025)

3. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153560 (дата обращения: 05.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537957 (дата обращения: 08.04.2025).

5. Оплата труда в организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07091-0. -URL : https://urait.ru/bcode/472486. (дата обращения: 14.04.2025)

6. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск: НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152314 (дата обращения: 09.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. —

ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556 (дата обращения: 09.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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 (дата обращения: 01.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537971 (дата обращения: 10.04.2025).

10. Экономика предприятия : учебник для вузов / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15878-6. - URL : https://urait.ru/bcode/510104. (дата обращения: 14.04.2025)

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно, обеспечивая связь между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	Проводит проверку исправности технологического оборудования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике;
	ПК 1.2	Осуществляет прием-сдачу сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях; Регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, нормы расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, Производит упаковку и маркировку готовой продукции, проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике;
	ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей, поступающего продуктов из растительного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья на автоматизированных технологических линиях	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
ПП 02	ПК 2.2	Проводит определение видов и качественных показателей 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	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
ПП 03	ПК 3.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
	ПК 3.2	Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные

		соответствии с требованиями технической документации	листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
ПП 04	ПК 4.1	Планирует основные показатели производственного процесса, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения по организации производственного процесса	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике.
	ПК 4.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решений по организации выполнения работ исполнителями	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 4.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 4.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 4.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике

	ОК 04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 06	Описывает значимость своей специальности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
ПП 05	ПК 5.1	Проводит приемку и определение качественных показателей, поступающего основного и дополнительного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий Регулирует параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий, нормы расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, Производит упаковку и маркировку готовой продукции, проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
	ОК.01	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка задания по практике (отчет).
	ОК.02	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, Умеет использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологи и их применение в профессиональной деятельности	Дифференциальный зачёт по практике
	ОК.03	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка задания по практике (отчет).
	ОК.04	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Дифференциальный зачёт по практике

	ОК.05	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка задания по практике (отчет).
	ОК.06	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Дифференциальный зачёт по практике
	ОК.07	Проявляет заботу о сохранении окружающей среды, действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка задания по практике (отчет).
	ОК.09	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Дифференциальный зачёт по практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК 3
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА 22
ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК 54
ООД.04 ИНФОРМАТИКА 76
ООД. 05 ИСТОРИЯ 103
ООД.06 ГЕОГРАФИЯ 131
ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ 161
ООД. 08 ФИЗИКА 190
ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 222
ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 240
ПД.01 ХИМИЯ 272
ПД.02 БИОЛОГИЯ 296
ПД.03 МАТЕМАТИКА 326
ПД.04 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ 364
ПД.05 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 382
«СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ» 398
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 407
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 419
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 431
«СГ 05. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» 444
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» 455
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» 463
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 473
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ» 482
«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 492
«ОП.05 ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА» 493
«ОП.06 ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ» 505

«ОП.07 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА» 521

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»....5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Изучение русского языка на базовом уровне обеспечивает общекультурный уровень молодого человека, способного к продолжению обучения в системе СПО и высшего образования.

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

– осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, 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; формирование ценностного отношения к русскому языку;

– овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;

– понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

– совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

– развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);

– совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

– обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

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

соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
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; – 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 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 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,

	– 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	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;	**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 анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов,

	- 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	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, 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;	**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 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

	– формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	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 учётно-отчётную документацию	- оформлять учетно-отчетную документацию	**ПРб 3** 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)

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.	
1. Основное содержание	**42**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	**18**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о языке		**4**	
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	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. Формы существования русского национального языка		
Тема 1.2. Лингвистика как наука. Основные функции языка	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	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		
Раздел 2. Речь. Речевое общение		**2**	
Тема 2.1. Виды речевой деятельности. Речевой этикет в профессиональной коммуникации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.5
	Профессионально-ориентированное содержание	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) 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		
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**2**	
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	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		
Раздел 4. Язык и речь. Культура речи. Система языка		**2**	
Тема 4.1 Язык как система. Культура профессиональной речи	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка. Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности		
Раздел 5. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**4**	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1. Владение нормами постановки ударения в современном русском языке		
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**4**	

Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. 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. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)		
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	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		
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**2**	
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	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		
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы		**8**	
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи	**Основное содержание**	**2**	ОК, 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений		
	Основное содержание	**2**	

Тема 8.2 Основные нормы употребления имени существительного. Основные нормы употребления имени прилагательного	**Теоретическое обучение**	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы.		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 2. Употребление основных норм глаголов Практическая работа № 3. Употребление основных норм числительных		
Раздел 9. Орфография. Основные правила орфографии		**12**	
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии. Орфографические нормы в профессиональной коммуникации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Написание производных предлогов. Написание союзов. Орфографические нормы в профессиональных текстах		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 4. Правописание гласных и согласных в корне Практическая работа № 5. Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными Ъ и Ь. Буквы Ы – И после приставок. Практическая работа № 6. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Практическая работа № 7. Правописание суффиксов. Правописание Н и НН в различных частях речи.		
Тема 9.2 Правописание слов с не и ни. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Правописание с не и ни, определять условия выбора слитного, раздельного и дефисного написания		
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы		**2**	
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы. Основные нормы употребления сложных предложений в текстах	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности		

профессиональной направленности			
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации		**8**	
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции.		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 8. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Практическая работа № 9. Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Практическая работа № 10. Знаки препинания в сложносочиненном предложении, в сложноподчиненном предложении, в бессоюзном сложном предложении		
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи		**4**	
Тема 12.1 Культура речи	**Профессионально-ориентированное содержание**	4	
	Практические занятия	**4**	
	ПР № 11. Функциональная стилистика ПР № 12. Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.5
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**18**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска для письма мелом,
- стол с ящиками для хранения,
- кресло офисное,
- стол ученический,
- стул ученический.

Технические средства:

- сетевой фильтр,
- ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации).

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- словари языковые фундаментальные,
- словари раздаточные.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Русский язык. СПО Базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в двух частях / А.Н. Рудяков, Т.Ф. Фролова, и др. - 2-е изд.,стер.- Москва: Просвещение, 2025.- (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121331-7. Ч.1.-303, [1] с. ISBN 978-5-09-121332-4.

2. Русский язык. СПО Базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в двух частях / А.Н. Рудяков, Т.Ф. Фролова, и др. - 2-е изд.,стер.- Москва: Просвещение, 2025.- (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121331-7. Ч.2.-220, [4] с. ISBN 978-5-09-121333-1.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Лекант, П. А. 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, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598630 (дата обращения: 09.05.2026).

2. Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585039 (дата обращения: 09.05.2026).

3. Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 118 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22089-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600790 (дата обращения: 09.05.2026).

4. Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 58 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22090-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600791 (дата обращения: 09.05.2026).

5. Современный русский язык: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева; под редакцией Н. Ю. Муравьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08790-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586455 (дата обращения: 09.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. - ISBN 978-5-09-101460-0

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. - ISBN 978-5-09-101461-7

4. Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. П. Малявина. — Москва: Просвещение, 2024. — 126, [2] с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-115522-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2156938 (дата обращения: 01.04.2025).

5. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);

2. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);

4.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);

6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/);

7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru);

8. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).

9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);

10.Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/);

11. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 4 Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 12, Тема 12.1	– Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа – Эссе – Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10 Тема 10.1 Р 11, Тема 11.1 Р 12 Тема 12.1	– Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа – Эссе – Составление словаря терминов
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Тема 11.1 Р 12, Тема 12.1	– Фронтальный опрос – Тестирование – Эссе – Составление словаря терминов
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Р 2, Тема 2.1 ПОС Р 4, Тема 4.1 ПОС Р 9, Тема 9.1 ПОС Р 10, Тема 10.1 ПОС Р 12, Тема 12.1 ПОС	– Составление словаря терминов – Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.02 ЛИТЕРАТУРА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 24
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 35
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 50

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Основными задачами совершенствования системы преподавания дисциплины «Литература» в системе среднего профессионального образования являются:

– обновление содержания ОД «Литература» с учётом реализации междисциплинарных связей и интеграции содержания общеобразовательных дисциплин с дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями;

– реализация системно-деятельностного, личностно- дифференцированного и событийного подходов в преподавании ОД «Литература» общеобразовательной дисциплины «Литература» как дисциплины гуманитарного и эстетического цикла;

– усиление практической направленности обучения и воспитания с учетом современных нормативных требований к выпускникам средней школы, которые включают необходимость получения обучающимися опыта применения приобретенных знаний, умений, навыков для принятия обоснованных решений в различных жизненных ситуациях и решения задач в сфере удовлетворения собственных культурных потребностей;

– включение в ОД «Литература» содержания прикладного характера, соответствующего профессиональной направленности профессий и специальностей;

– формирование функциональной грамотности обучающихся, предполагающей развитие умений применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения проблем и принятия решений: осуществлять поиск, получение и использование необходимой социальной и эстетической информации, распространяемой по различным каналам средств массовой информации; развитие навыков критического мышления и креативности, коммуникации и сотрудничества;

– внедрение в педагогическую практику современных информационных технологий, в том числе технологий дистанционного обучения;

– освоение преподавателями способов преподавания ОД «Литература» с учетом интенсификации обучения;

– обеспечение возможности подготовки обучающихся на уровне среднего профессионального образования к прохождению государственной итоговой аттестации в форме единого государственного экзамена.

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

соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; 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 1. 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; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. 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. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- 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 использования знаний в познавательной и социальной практике	литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой 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 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;	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- 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;	процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
		языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
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; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	ПРб 3. Иметь 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; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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 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;	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- 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 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
		аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. 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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;	ПРб 3. 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; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности	
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;	ПРб 12. 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); уметь редактировать и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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	совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	- презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; - составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;	ПРб 12. владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**104**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**96**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	48
2. Профессионально ориентированное содержание	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение.		**2**	
Литература и ее место в жизни человека	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)		
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Тема 1.1 Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Основное содержание**	2	
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа № 1. Выявление особенностей города Калинова и его жители в драме А.Н. Островского «Гроза»		
Тема 1.2 Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас		

А.И. Гончарова «Обломов»	**Практическое занятие**	**2**	
	Практическая работа №2. Анализ героя Обломова как вневременного типа и одной из граней национального характера		
Тема 1.3 Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №3. Анализ идеологического конфликта в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»		
Тема 1.4 Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие		
Тема 1.5 Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения /		

	презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями		
Тема 1.6 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык		
Тема 1.7 Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №4. Анализ биографии Ф.М. Достоевского на фоне исторических событий Практическая работа №5. Анализ идеи Раскольникова о праве сильной личности		
Тема 1.8 Судьба и творчество Л. Н. Толстого.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». 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.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №6. Раскрытие семейных ценностей в романе-эпопее «Война и мир»		
Тема 1.9 Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие		
Тема 1.10 Человек и общество в произведениях А.П. Чехова.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №7. Анализ пьесы «Вишнёвый сад»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1 Литературная	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	

критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**10**	
Тема 3.1 Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №8. Анализ повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет»		
Тема 3.2 Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3 Романические произведения М.А. Горького.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его		

	жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №9. Анализ героев М. Горького в поисках смысла жизни		
Тема 3.4 Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других		
Раздел 4. Литература XX века		**46**	
Тема 4.1 Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись», словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №10. Анализ рассказов И.А. Бунина из сборника «Темные аллеи».		
	Основное содержание	**4**	
	Теоретическое обучение	2	

Тема 4.2 Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №11. Анализ поэмы А. Блока «Двенадцать»		
Тема 4.3 Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского	**Основное содержание**	**2**	
	Для чтения и изучения*:* стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма«Облако в штанах». Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа№12. Выявления новаторства в поэме «Облако в штанах»		
Тема 4.4 Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №13. Анализ стихотворений С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в лирике поэта		
Тема 4.5 Своеобразие поэзии первой половины XX века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…»,		

	«Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №14. Анализ стихотворений О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики		
Тема 4.6 Художественное творчество А.А. Ахматовой	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №15. Анализ поэмы «Реквием». Тема Родины и судьбы в поэме		
Тема 4.7 Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения*:* роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8 М. А. Шолохов. История создания произведения «Тихий Дон»	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №16. Анализ женских судеб романа-эпопеи «Тихий Дон»		

Тема 4.9 Особенности прозы М.А. Булгакова	**Основное содержание**	**2**	
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №17. Выявление особенностей романа М.А. Булгакова «Белая гвардия»		
Тема 4.10 Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11 Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и друг		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №18. Анализ лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта		
Тема 4.12 Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие»,		

произведений о Великой Отечественной войне	«В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)		
Тема 4.13 Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого». Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа.		
Тема 4.14 Поэзия о Великой Отечественной войне.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого. Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №19. Анализ стихотворений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.15 Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые». Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения		
	Основное содержание	**2**	

Тема 4.16 Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №20. Анализ стихотворений Б. Л. Пастернака «Февраль. Достать чернил и плакать»		
Тема 4.17 А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие). Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №21. Анализ произведений А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича» - отражение быта политзаключенных		
Тема 4.18 Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки». «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №22. Анализ рассказов В.М. Шукшина «Срезал», «Микроскоп». Тема «маленького человека»		
Тема 4.19 Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой». Чтение и анализ фрагментов повести 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).		

Тема 4.20 Идейно-художественное своеобразие лирики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...». «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».		
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №23. Анализ стихотворений Н.М. Рубцова Практическая работа №24. Анализ стихотворений И. А. Бродского		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1 Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературывторой половины XX – начала XXI века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришныйугор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1 Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1 Драматургия второй половины XX	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	

– начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века – XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери«451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века – XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века – XX века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
Раздел 10. Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»		**8**	

10.1 Дело мастера боится	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09 ПК 5.4.
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о мастерстве технолога		
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №25. Люди специальности технолог меняют мир к лучшему Практическая работа №26. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве технолога		
10.2 Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09 ПК 5.4.
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №27. Написание резюме		
10.3 «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессия технолог в мире НТП	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09 ПК 5.4.
	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		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №28. Написание сочинения «Моя профессия в будущем»		
Всего:		**104**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык и литература.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Литература входят:

- наглядные пособия (портреты писателей, плакаты)
- дидактические материалы;
- мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев и др. – 2-е издание, стер. – Москва: Просвещение,2025 (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121336-2. Ч.1.- 351, [1] с.: ил. ISBN 978-5-09-121337- 9.

2. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев и др. – 2-е издание, стер. – Москва: Просвещение,2025 (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121336-2. Ч.2.- 414, [2] с.: ил. ISBN 978-5-09-121336-3.

3.2.2 Основные электронные издания.

1.История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584913 (дата обращения: 12.05.2026).

2.Красовский, В. Е. Литература: учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587321 (дата обращения: 12.05.2026).

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583870 (дата обращения: 12.05.2026).

4. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-10666-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583872 (дата обращения: 12.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489

4.Самойлова, Е. А. Литература: базовый уровень: практикум: учебное пособие / Е. А. Самойлова. — Москва: Просвещение, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-09-112640-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408824 (дата обращения: 12.05.2026).

5. Сухих И. Н. Литература: учеб.для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

6. Сухих И. Н. Литература: учеб.для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

7. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51. URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120

3.2.4 Интернет-ресурсы

1.Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (https://minobrnauki.gov.ru)

2.Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);

3.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);

4.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);

5. Образовательный портал "Учеба" (http://www.ucheba.com/);

6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (https://pushkininstitute.ru/);

7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru);

8. Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф/);

9. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).

10. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);

11. Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/);

12. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- Фронтальный опрос - Практические работы - Мини-проекты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- Мини-проекты - Тестирование - Фронтальный опрос - Практические работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- Мини-проекты - Фронтальный опрос - Практические работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Мини-проекты – Тестирование – Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20	– Кейс-задания – Фронтальный опрос – Карта жизни

особенностей социального и культурного контекста	Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Тестирование – Практические работы
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	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Кейс-задания – Фронтальный опрос – Тестирование – Интервью – Практические работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Фронтальный опрос – Тестирование – Практические работы
ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Р 10, Темы 10.1.- 10.3 ПОС	– Эссе – Резюме – Фронтальный контроль – Практические работы

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» 56
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 65
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 73
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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:	- владеть 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. Школьное образование. 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 в 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;

	- 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.	- 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; - владеть 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; - знать 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт 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" (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
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 представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- владеть 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; - владеть 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт 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

	- 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; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	технологий; 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
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	-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 в 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; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской,

	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.	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" (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
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	- 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; - владеть 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; - иметь опыт 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

	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.	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
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	- знать виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян; - основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян	- уметь различать на слух и произносить слова с правильным произношением и ударением -уметь использовать изученные лексические единицы в простых и сложных предложениях уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать -уметь пользоваться основными видами речевой деятельности

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.	
1. Основное содержание	**50**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание	**22**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы.	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Практическая работа № 1. Проведение диагностики входного уровня владения иностранным языком обучающегося. - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**48**	
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; − чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: − Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	**6**	

	Практическая работа №2. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Практическая работа №3. Обсуждение взаимоотношений поколений в семье. Практическая работа №4. Описание внешности и характера человека.		
Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение; − love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 5. Описание рабочего дня. Практическая работа № 6. Обсуждение досуга. Практическая работа № 7. Анализ активного и пассивного отдыха.		
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − 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 (city centre, church, square, etc.); Грамматика: − оборот there is/are; − неопределённые местоимения some/any/one и их производные. − Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ идр.);		

	− специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); − наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 8. Характеристика особенностей проживания в городе. Практическая работа № 9. Описание здания, интерьера.		
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 10. Характеристика видов магазинов. Практическая работа № 11. Совершение покупок в продуктовом магазине Практическая работа № 12. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Практическая работа № 13. Обсуждение ассортимента товаров.		
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)		

	Грамматика: − 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; − 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		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 14 Обсуждение роли здорового образа жизни. Практическая работа № 15. Классификация полезной и вредной еды.		
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения наречий; − наречия места		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №16. Рассуждение на тему почему и как люди путешествуют. Практическая работа № 17. Путешествие на поезде, самолете.		
Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc); − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов;		

	Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени); − сравнительные обороты than, as…as, not so … as; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; − слова-маркеры времени)		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 18. Обзор Великобритании. Практическая работа № 19. Знакомство с США. Практическая работа № 20. Сравнение Великобритании и США .		
Тема 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; − слова — маркеры времени), − сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**10**	
	Практическая работа № 21. Рассмотрение географического положения России. Практическая работа № 22. Обсуждение политического и экономического устройства России. Практическая работа №23. Знакомство с достопримечательностями Москвы. Практическая работа №24. Составление монологического высказывания о малой Родине. Практическая работа №25.Обсуждение традиций народов России.		
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**20**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02,

Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Профессионально- ориентированное содержание**	**4**	ОК 04, ОК 09, ПК 2.2
	Лексика: − профессионально- ориентированная лексика; − лексика делового общения; Грамматика: − герундий, инфинитив; − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №26. Особенности подготовки по специальности. Практическая работа №27. Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности.		
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Профессионально- ориентированное содержание	**6**	
	Лексика: − природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); − физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical magnetic, sound, thermal, light, etc.); − экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 28. Рассмотрение природных и физических явлений. Практическая работа № 29. Выявление экономических и социальных проблем. Практическая работа № 30. Обсуждение экологических проблем.		
Тема 2.3 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.2
	Профессионально- ориентированное содержание	**12**	
	Лексика: -виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - процессы хранения и переработки зерна и семян; - классификация полевых культур; - основные зерновые культуры		

	Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия	**12**	
	Практическая работа №31. Знакомство с основными видами зерновых культур. Практическая работа №32. Составление классификации зерновых культур. Практическая работа № 33. Формирование понятия о строении зерна и семян. Практическая работа № 34. Изучение свойств зерновой массы. Практическая работа № 35 Обсуждение технологических процессов хранения и переработки зерна и семян. Практическая работа № 36.Составлкение саммери по теме «Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян».		
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Иностранный язык входят:

- наглядные пособия: плакаты, стенды, алфавит.
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер мультимедийный проектор)
- библиотечный фонд.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 02.04.2025).

2. Английский язык для естественно-научных направлений (B2): 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, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-6419-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536566 (дата обращения: 02.04.2025).

3. Английский язык для экономистов (B1–B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / ответственный редактор Т. А. Барановская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 470 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14127-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560733 (дата обращения: 02.04.2025).

4. Смирнова, Е. Ю. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва: Просвещение, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-09-113915-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139402 (дата обращения: 02.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.2 Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык – Мзд.25-е, -Ростов н/Д: Феникс, 2014.-318 (Среднее профессиональное образование).

2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2020. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-068073-8. – Текст: непосредственный.

3. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2023. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

4. 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.

5. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.

6. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2021. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.

7. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge: Cambridge University Press, 2022. – 168 p. ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.

8. Маслова Г.В. Английский язык: Пособие для с.- х техникумов/ Г.В. Маслова. - М.: Высш. шк., 1991.-75. (3) с., 21 см.; ISBN 5-06001705-2 :45r

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Заполнение формы-резюме, - Саммери - Презентация - Диалоги в виде ролевой игры - Тесты - Устный опрос - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Тесты - Диалоги в виде ролевой игры - Устный опрос - Саммери - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Устный опрос - Саммери - Тесты - Диалоги - Реферирование текстов - Аннотирование текстов - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Реферирование текстов - Аннотирование текстов - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК 2.2 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Р 2 Тема 2.1, 2.3	- Устный опрос - Саммери - Тесты

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 ИНФОРМАТИКА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА» 78
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 88
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 99
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 101

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Основная цель изучения информатики на базовом уровне для уровня среднего общего образования (далее – СОО) – обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;
- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Задачи освоения «Информатики»:

- развитие мировоззрения: раскрытие роли информации и информационных процессов в природных, социальных и технических системах; понимание назначения информационного моделирования в научном познании мира; получение представления об основных трендах развития цифровых технологий, а также о социальных последствиях процесса информатизации и цифровизации общества;
- углубление теоретической подготовки: формирование знаний о научных основах передачи, обработки, поиска, защиты информации, об информационном и компьютерном моделировании;
- расширение технологической подготовки: освоение новых возможностей цифровых технологий, в том числе применительно к использованию в будущей профессиональной деятельности;

приобретение опыта комплексного использования теоретических знаний (из области информатики и других предметов) и средств ИКТ в решении прикладных задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
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	**ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; **ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; **ПРб 7** Владение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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; – уметь переносить знания в познавательную и практическую	и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; **ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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; **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	
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	**ПРб 1** Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; **ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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	окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; **ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; **ПРб 7** Владение 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; **ПРб 8** Умение 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#, 1С); 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); **ПРб 9** Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
		C++, C#, 1C) 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; **ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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; **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
		интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	вести документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	**ПРб 10** Умение 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).
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	вести документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций	**ПРб 10** Умение 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).
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	знать правила первичного документооборота, учета и отчетности рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении	**ПРб 10** Умение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); **ПРб 11** Умение 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 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.	вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	**ПРб 10** Умение 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);
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**ПРб 10** Умение 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).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	**ПРб 10** Умение 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).
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	оформлять учетно-отчетную документацию	**ПРб 10** Умение 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).
ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	составлять портфолио на хлебобулочную продукцию	**ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**106**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	58
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**38**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	38
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Вводное занятие	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Цель и задачи изучения информатики для выполнения задач профессиональной деятельности. Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Входной контроль		
Раздел 1. Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность		**26**	
Тема 1.1. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 1. Выполнение операций с файлами, папками и ярлыками Практическая работа № 2. Выполнение приемов копирования и перемещения объектов		
Тема 1.2. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объем памяти		

Тема 1.3. Системы счисления. Кодирование информации	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Решение задач «Системы счисления»		
Тема 1.4. Подходы к измерению информации	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Рассчитать количество информации на различных носителях		
	Основное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Теоретическое обучение**	2	
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы. Логические элементы компьютера. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 5. Решение логических задач, используя законы алгебры логики, комбинаторики		
Тема 1.6. Основы социальной информатики. Информационная безопасность	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива. Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Цифровая грамотность в профессиональной деятельности		
	Практические занятия	2	

	Практическая работа № 6. Приобретение навыков в работе с антивирусными программами и архиваторами		
Раздел 2. Информационные технологии		**52**	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Основное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 10. Создание документов с использованием гипертекста Практическая работа № 11. Создание комплексного документа в Word		
	Профессионально ориентированное содержание	8	ОК 01, ОК 02 ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.5
	Практические занятия		
	Практическая работа № 7. Создание и форматирование текстового документа технологической инструкции по производству хлебобулочных изделий Практическая работа № 8. Создание и форматирование таблиц на примере спецификации растительного сырья Практическая работа № 9. Редактирование документа технологической инструкции с применением графических объектов. Практическая работа № 12. Работа с оглавлением и стилями документа технологической инструкции		
Тема 2.2. Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц.	**Основное содержание**	**18**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Анализ данных с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений диапазона. Сортировка, фильтрация, условное форматирование профессиональной информации, представленной в табличной форме		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 13. Создание электронной таблицы, расчет по формулам		

	Практическая работа № 15. Построение графиков функций Практическая работа № 18. Творческая работа в Excel		
	Профессионально ориентированное содержание	8	ОК 01, ОК 02 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 3.2.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 14. Построение и графическое оформление диаграмм для оценки качества и состава растительного сырья Практическая работа № 16. Выполнение вычислений и автоматизация расчётов и калькуляции сырья Практическая работа № 17. Систематизирование и отфильтрация показателей качества растительных ингредиентов Практическая работа № 19. Создание комплексного документа, автоматизированного отчёта контроль качество хлебобулочных изделий		
Тема 2.3. Базы данных. Анализ данных.	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Запросы к многотабличным базам данных. Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов.		
	Профессионально ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 4.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 20. Разработать информационной базы данных для учёта сырья и готовой продукции. Практическая работа № 21. Автоматизировать технологические расчёты учёта сырья и готовой продукции. Практическая работа № 22. Формирование запросов и отчётов учёта сырья и готовой продукции.		
	Основное содержание	**10**	ОК 01, ОК 02

Тема 2.4. Компьютерная графика и мультимедиа. Технологии обработки графических объектов. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Теоретическое обучение**	2	
	Графический редактор. Обработка графических объектов. Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов. Мультимедиа. Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств). Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео). Компьютерные презентации. Основные понятия: слайд, макет слайда; этапы подготовки презентации; способы создания переходов и анимации. Технология работы с мультимедийной презентацией. Правила создания презентаций.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 23. Создание презентации в Power Point Практическая работа № 24. Настройка эффектов и анимации в презентации		
	Профессионально ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 5.4.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 25 Разработка визуальное оформление мультимедийной презентации для продвижения новых видов хлебобулочных изделий Практическая работа № 26. Визуализация технологической схемы и зонирования производственного цеха в MS Paint		
Раздел 3. Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование		**50**	
Тема 3.1. Списки, графы, деревья. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Графы. Основные понятия. Виды графов. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа). Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования Паскаль. Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные,		

	символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности (вычисление сумм, произведений, количества элементов с заданными свойствами), алгоритмы анализа записи чисел в позиционной системе счисления, алгоритмы решения задач методом перебора (поиск наибольшего общего делителя двух натуральных чисел, проверка числа на простоту). Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчет количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию, нахождение наибольшего (наименьшего) значения элементов массива, нахождение второго по величине наибольшего (наименьшего) значения, линейный поиск элемента, перестановка элементов массива в обратном порядке. Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 27. Составление алгоритмов с использованием структуры "следование" и "ветвление" Практическая работа № 28. Составление алгоритмов с использованием структуры "цикл". Массивы.		
Тема 3.2. Введение в язык программирования Pascal. Основные алгоритмические конструкции на Pascal	**Основное содержание**	**22**	
	Теоретическое обучение	8	ОК 01, ОК 02
	Интерактивная среда программирование на Pascal. Ввод и вывод данных. Функции. Типы данных. Математические операции с целыми и вещественными числами. Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности. Проверка условия в Pascal. Синтаксис инструкций if, if-else. Реализация циклических алгоритмов в Pascal. Синтаксис цикла for, цикла while		
	Практические занятия	14	
	Практическая работа № 29. Составление линейных программ в Pascal		

	Практическая работа № 30. Составление разветвляющихся программ. Оператор ветвления if Практическая работа № 31. Составление разветвляющихся программ. Оператор Case Практическая работа № 32. Составление программ с организацией циклов. Оператор While, Repeat Практическая работа № 33. Составление программ с организацией циклов. Оператор For Практическая работа № 34. Работа с графикой в Паскале Практическая работа № 35. Работа с графикой в Паскале		
Тема 3.3. Модели и моделирование. Этапы моделирования. Компьютерно-математическое моделирование	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач. Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики). Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 37. Визуальное моделирование и проектирование		
	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ПК 4.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 36. в профессиональной деятельности Компьютерное и математическое моделирование технологических процессов в растениеводстве и переработке сырья		
Тема 3.4. Моделирование в электронных таблицах. Математические модели в профессиональной области	**Основное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов в профессиональной деятельности. Построение модели поведения для достижения лучших результатов в решении профессиональных задач (в переговорах, логистике, бюджетировании и т.д.)		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 38. 3D моделирование и визуализация данных Практическая работа № 39. 3D моделирование и визуализация данных		

	Практическая работа № 40. Моделирование различных процессов средствами Паскаля		
	Профессионально ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 4.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 41. Математическое моделирование процессов средствами Excel при расчете выхода готовой продукции Практическая работа № 42. Применение электронных таблиц для решения оптимизационных задач технолога		
Раздел 4. Телекоммуникационные технологии		**14**	
Тема 4.1. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Службы Интернета	**Основное содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен. Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Поисковые системы. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Поиск информации профессионального содержания.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 44. Работа с электронной почтой Практическая работа № 45. Работа с информационными и образовательными ресурсами Практическая работа № 48. Реализация этапов решения задач на компьютере		
	Профессионально ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 1.1., ПК 1.2.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 43. Информационный поиск информации в профессиональной деятельности технология продуктов питания из растительного сырья. Практическая работа № 46. Электронный документооборот: технология совместной работы с документами Google Практическая работа № 47. Электронный документооборот: технология совместной работы с документами Google		
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

Специализированная мебель и системы хранения:

– доска для письма маркером,
– стол с ящиками для хранения,
– кресло офисное,
– шкаф для хранения учебных пособий,
– стол ученический,
– стул ученический,
– кресло компьютерное,
– стол компьютерный.

Технические средства:

– интерактивная доска,
– сетевой фильтр,
– многофункциональное устройство,
– персональный компьютер с периферией (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
– источник бесперебойного питания,
– персональный компьютер с периферией для обучающихся (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
– пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования и основ алгоритмизации,
– коммутатор,
– комплект кабелей и переходников,
– коннекторы,
– кабель связи витая пара.

Электронные средства обучения:

– электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия;

– мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы,
– комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Информатика: учебник для студентов учреждения СПО/ Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. – 5-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2025. – 416с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510331 (дата обращения: 20.04.2026)

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11851-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514893 (дата обращения: 20.04.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
4. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2024 - ЯндексРепетитор.
5. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор.
6. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор.
7. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса.
8. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиа-материалов.
9. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиа-материалов.

1. Акопов А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Демин А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 133 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Вводное занятие, Раздел 1. Темы 1.1- 1.6 Раздел 2. Тема 2.1- 2.4 Раздел 3. Тема 3.1- 3.4 Раздел 4. Темы 4.1	- устный опрос - представление результатов практических работ - решение задач - выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Вводное занятие Раздел 1. Темы 1.1- 1.6 Раздел 2. Тема 2.1- 2.4 Раздел 3. Тема 3.1- 3.4 Раздел 4. Темы 4.1	- устный опрос - представление результатов практических работ - решение задач - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 ПОС Раздел 4. Тема 4.1 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 ПОС Раздел 4. Тема 4.1 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ

продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		- выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Раздел 2. Тема 2.3 ПОС Раздел 3 Тема 3.3, 3.4 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Раздел 2. Тема 2.1 ПОС	- устный опрос - представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Раздел 2. Тема 2.4 ПОС	- представление результатов практических работ - выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 05 ИСТОРИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»....105
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 113
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 127
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 129

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной 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.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи 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 и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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	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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	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**
	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 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	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 точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	
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;	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**
	- 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	
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;	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**
	- 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	
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;	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-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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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); - 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	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 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умения анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	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 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 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**114**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**104**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	40
лабораторные занятия	
2. Профессионально ориентированное содержание	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	10
лабораторные занятия	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение		
	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. 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.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1. Изучение военных операций на Западном и Восточном фронтах. Итоги и последствия Первой мировой войны		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	2	
	Теоретическое обучение		
	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	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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	2	

	Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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. 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.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 2. Сравнение нацистского, фашистского режимов в Германии и Италии и революции в Испании		
Тема 2.4. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.		
Раздел 3. Вторая мировой война 1939-1945 гг		**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	4	
	Теоретическое обучение	2	
	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. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Коллаборационизм. Движение Сопротивления		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3.		

	Определение характера, причин побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны		
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Анализ решений Нюрнбергского трибунала, Токийского и Хабаровского процессов над немецкими и японскими военными преступниками.		
Раздел 4. Россия в начале 1917-1922 гг.		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
Тема 4.1. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение	2	
	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 Временного правительства. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 5. Выявление причин и последствий Октябрьской революции		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 6. Анализ хлебной политики большевиков в годы революций	2	
Тема 4.2. Первые революционные	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Первые декреты новой власти. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир.		

преобразования большевиков	Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России.		
Тема 4.3. Гражданская война	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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.		
Тема 4.4. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Тема 4.5. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930 гг		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение	4	
	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. 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». «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.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 7. Анализ экономического и социального развития страны в годы НЭПа. Образование СССР		
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	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. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. 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. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг 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.		
	Практические занятия	2	

	Практическая работа №8. Выявление этапов развития индустриализации и коллективизации в СССР		
Раздел 6. Великая Отечественная война 1941-1945 гг		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1.
Тема 6.1. Первый период войны	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение		
	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.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 9. Изучение блокады Ленинграда и обороны Москвы		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 10. Выявление особенностей производства хлеба в годы войны	2	
Тема 6.2 Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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	

Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	
Раздел 7. Мир во 2 половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 7.1. США и страны Европы во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	
	Теоретическое обучение		
	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. Федеративная республика Германия Франция после Второй мировой войны. Движение против расовой дискриминации в США. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза	2	
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. «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.	2	
Раздел 8. Страны Азии и Африки во 2 половине XX – начале XXI вв..		**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 8.1. Страны Азии во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение		
	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.	2	

	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. 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		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 11. Изучение становления независимости странами Южной Азии Практическая работа № 12. Анализ особенностей развития Японии, Ю. Кореи, Китая.		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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.		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв..		**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	2	
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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	2	
Раздел 10. СССР в 1945-1991 гг.		**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 10.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	4	
	Теоретическое обучение		
	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. Раскол Европы и оформление биполярного мира.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Анализ причин и особенностей холодной войны.		
Тема 10.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение		
	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».	2	

	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		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 14. Выявление основных направлений экономического и социального развития СССР в 1953-1964		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 15. Анализ особенностей развития хлебопекарного производства в период «Оттепели»	2	
Тема 10.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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. 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. 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.	2	

	Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 16. Определение национальной политики и причин национальных движений в СССР Практическая работа № 17 Выявление основных направлений внешней политики СССР в 1964-1985 гг		
Тема 10.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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. 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. 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.	2	
	Практические занятия	4	

	Практическая работа № 18. Изучение национальной политики СССР 1980-1990 Практическая работа № 19. Определение причин перехода к новому политическому мышлению		
Раздел 11. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
Тема 11.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	8	
	Теоретическое обучение		
	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. 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. 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.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 20. Выявление особенностей политического развития РФ в годы Ельцина Б.Н. Практическая работа № 21. Анализ межнациональных отношений в 1990-е годы.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 22. Выявление причин начала кризиса в хлебобулочной промышленности страны в 1990 годы	2	
	Основное содержание	10	ОК 01,

Тема 11.2. Россия в XXI в.	**Теоретическое обучение**		ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
	Стабилизация 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. 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.	4	
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 23. Определение основных направлений внешней политики России в 2008-2020 гг Практическая работа № 24. Установление причин начала СВО на Украине 24 февраля 2022 г.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 25 Анализ развития хлебобулочной отрасли в современной России	2	
Всего:		**114**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Истории.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины История входят:

– наглядные пособия- портреты исторических деятелей, исторические карты

– дидактические материалы

– технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; проектор, экран).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. История. Всеобщая история.1914 год-начало XXI века6 учебник (в 2 частях)/ В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 496 с.

2. История. История России: 1914-1945 годы; учебник/ В.Р Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 464 с.

3. История. История России: 1945 год- начало XXI века: учебник/ В.Р Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 416 с.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590583 (дата обращения: 12.05.2026).

2. Карпачев, С. П. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582716 (дата обращения: 12.05.2026).

3. 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, 2026. — 550 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584081 (дата обращения: 08.05.2026).

4. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей: учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17878-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586955 (дата обращения: 08.05.2026).

5. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 277 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-20248-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588691 (дата обращения: 12.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Буганов В.И. и др. История России, конец XVII- XIX век. 10кл.: Учебник для общеобр.учр-й. Профильный уровень. -М.:Просвещение,2008.

2. Загладин Н.В. Всемирная история: XX век: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. – 8-е издание. – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2006.

3. Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца XVIIвека.10 кл.: Учебник для общеобр.учр-й. Профильный уровень. - М.:Просвещение,2008.

4. Шестаков В.А. История России, XX –начало XXI века: Учебник для 11 кл - М.:Просвещение,2008.

3.2.4. Интернет-ресурсы:

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru

4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru

7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

11. Федеральный портал «История. РФ». - URL: https://histrf.ru

12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1. Темы 1.1. Р 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2,10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	– Устный опрос – Контрольная работа – Выступление с презентацией – Тестирование
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1. Темы 1.1. Р 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2,10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	– Фронтальный опрос – Выступление с презентацией – Презентации – Эссе
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, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1,6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2,10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	– Устный опрос – Выступление с презентацией – Терминологический диктант – Кейс-задания – Составление ленты времени
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,	Р 1. Темы 1.1. Р 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2,10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	– Устный опрос – Тестирование – Выступление с презентацией – Составление кроссвордов – Исторический диктант

применять стандарты антикоррупционного поведения		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Р.4 Тема 4.1 ПОС Р.6 Тема 6.1 ПОС Р.10 Тема 10.2 ПОС Р.11 Тема 11.1, 11.2 ПОС	– Устный опрос – Практическая работа – Выступление с презентацией – Тестирование

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.06 ГЕОГРАФИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»....133
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 146
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 157
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 159

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Цели: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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	
	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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,	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; 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	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 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:	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 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	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,	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и 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 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:	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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 творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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;	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 социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	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,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	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,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- 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;	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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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 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;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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	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
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	уметь анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; знать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления. 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем

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.	
1. Основное содержание	**56**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	24
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий		
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1. Составление характеристики ландшафтов с использованием источников географической информации		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Основное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,
	Теоретическое обучение	2	

Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		ОК 06, ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и глобальными изменениями климата и загрязнением Мирового океана.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
3.1. Политическая география и	**Основное содержание**	**2**	ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	

геополитика. Классификация и типология стран 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 конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		**10**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира. Практическая работа № 5. Объяснение		ОК 01, ОК 02, ОК 09

	особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.		ОК 01, ОК 02, ОК 09
Раздел 5. Мировое хозяйство		**20**	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные,		

	индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 7. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике		
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Основное содержание**	**12**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ПК 2.1
	Теоретическое обучение	6	
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду		

	топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции. целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире.		

	Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 8. Размещение различных культур растениеводства на карте мира. Практическая работа № 9. Составление экономико-географической характеристики отраслей мира по переработке сельскохозяйственного сырья. Практическая работа № 10. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Экспортёры и импортёры основных видов сельскохозяйственной продукции из растительного сырья»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1
Раздел 6. Регионы и страны мира		**22**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Теоретическое обучение	2	
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 11. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации		ОК 01, ОК 02, ОК 03

Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Теоретическое обучение	2	
	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 12. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.3. Америка	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Теоретическое обучение	2	
	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая		

	экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 14. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Основное содержание**	**4**	
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий отрасли животноводства в России		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 15. Составление характеристики предприятий по производству хлебопекарной продукции в России.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 2.1

Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 16. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Географии.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины География входят:

– наглядные пособия (политическая карта мира, глобус, атлас мира, контурные карты;);

– информационно-коммуникационные средства (ноутбук, сервер, принтер, проектор, интернет, мультимедийные презентации и др.);

– библиотечный фонд кабинета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Кузнецов, А. П. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — 2-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2025 - 367, [1] с.: ил., карты.- (Учебник СПО).

3.2.2 Электронные издания.

1. География: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 375 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21926-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582440 (дата обращения: 28.04.2026).

2. Лобжанидзе, А. А. География народов и религий: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10561-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566028 (дата обращения: 28.04.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.

2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

3. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География. Учебник. Базовый уровень. 10-11 классы. Часть 2. — М. «Русское слово», 2021

4. Калуцков, В. Н. География России. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник и практикум для среднего общего образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16446-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589156 (дата обращения: 28.04.2026).

5. Максаковский В.П. География. 10-11 классы. Учебник. Базовый уровень. — М., «Просвещение», 2021

6. Новая географическая картина мира. Ч. 1 : учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М. : Дрофа, 2020. — 319, [1] с. : ил., карт. — (Российский учебник).

7. Новая географическая картина мира. Ч. 2 : учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М. : Дрофа, 2020. — 287, [1] с. : ил., карт. — (Российский учебник).

3.2.4 Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru - сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ - Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ - Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. http://www.ocean.ru/ - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
8. http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 4, Темы 4.1., 4.2 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Тестирование – Контрольная работа – Кейс – задания – Фронтальный контроль – Доклады – Составление кроссворда – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Географический диктант
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1.- 4.2 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Устный опрос – Тестирование – Составление кроссворда – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Тестирование – Составление кроссворда – Географический диктант – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 7, Темы 7.1.	– Кейс – задания – Деловые игры
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 7, Темы 7.1.	– Составление кроссворда – Географический диктант – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт

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, Темы 2.1. - 2.3 Р 7, Темы 7.1.	– Устный опрос – Тестирование – Доклады – Составление кроссворда – Проекты – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Географический диктант
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Тема 3.1	– Тестирование – Практические работы – Оценка составленных презентаций по темам раздела
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Р 5, Темы 5.3 ПОС Р 6, Темы 6.5 ПОС	– Тестирование – Устный опрос – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Практические работы – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Доклады

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» 163
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 177
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 186
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 189

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО и ФГОС СПО;

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС

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:	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 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,

	- 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	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 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 результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы,

	- 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	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: - 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	- 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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов,

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	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 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 общечеловеческих	- 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,	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;

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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 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	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 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,

	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	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 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	- 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-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	- 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;

	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 терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Методики расчета экономических показателей	- Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Правила и признаки разработки должностных обязанностей	- 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

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья	- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**66**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		**10**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №1. Анализ многообразия путей и форм общественного развития		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	**Основное содержание**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 4.5
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №2. Анализ особенностей познавательной деятельности человека.		

	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №3. Определение роли естественных, технических, точных и социально-гуманитарных наук в профессиональной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья.		
Раздел 2. Духовная культура		**8**	
2.1. Духовная культура личности и общества	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Духовная деятельность человека. 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		
2.2. Наука и образование в современном мире	**Основное содержание**	**4**	ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №4. Анализ видов и особенностей религии		
2.3. Искусство	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	

	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**18**	
3.1. Экономика-основа жизнедеятельности общества	**Основное содержание**	**4**	ОК 02, ПК 4.3
	Теоретическое обучение	2	
	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. Причины экономических циклов		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №5. Анализ особенностей разделения труда и специализации в сфере технология продуктов питания из растительного сырья		
3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 03, ОК 09, ПК. 4.1
	Теоретическое обучение	2	
	Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №6. Анализ рыночного спроса и предложения в сфере технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 4.1
	Теоретическое обучение	2	
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. 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		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №7. Оценка спроса на труд и его факторов в сфере производства продуктов питания из растительного сырья		
3.4. Предприятие в экономике	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 03, ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №8. Определение возможности предпринимательской деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья		
3.5. Экономика и государство	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 09
	Теоретическое обучение	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 Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Раздел 4. Социальная сфера		**12**	
	Основное содержание	**2**	ОК 01,

4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**Теоретическое обучение**	2	ОК 05
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе		
4.2. Семья в современном мире	**Основное содержание**	**4**	ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №9. Анализ семьи как важнейшего социального института		
4.3. Этнические общности и нации	**Основное содержание**	**6**	ОК 05, ОК 06, ПК 4.3
	Теоретическое обучение	2	
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №10. Оценка социальных норм и особенностей социального контроля.		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №11. Анализ конфликтов в трудовых коллективах и путей их преодоления в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.		
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
	Основное содержание	**4**	ОК 05,

5.1. Политика и власть. Политическая система	**Теоретическое обучение**	2	ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №12. Описание опасности коррупции, важности антикоррупционной политики государства, изучение механизмов противодействия коррупции.		
5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**Основное содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Политическая культура общества и личности. 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. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №13. Оценка роли средств массовой информации в политической жизни общества	2	

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**10**	
6.1. Основы конституционного права Российской Федерации	**Основное содержание**	**4**	ОК 02, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №14. Анализ конституционных обязанностей гражданина Российской Федерации		
6.2. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Основное содержание**	**6**	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособностьнесовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего		

	образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №15. Определение особенностей коллективного договора. Практическая работа №16. Анализ гражданских споров и порядка их рассмотрения		
Всего:		**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- дидактические материалы;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор)

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Важенин А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Важенин А.Г. - Москва: Академия, 2024. - 304 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный

2. Важенин А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 2: учебное издание / Важенин А.Г. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный

3. Котова, О. А. Обществознание: базовый уровень : учебник / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва : Просвещение, 2024. — 303 с. — ISBN 978-5-09-112678-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408797 (дата обращения: 17.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Лютягина, Е. А. Обществознание. Основы государства и права: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Лютягина, А. М. Волков ; под общей редакцией Е. А. Лютягиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20611-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558464 (дата обращения: 13.04.2025).

5. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. И. Купцова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17216-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563852 (дата обращения: 13.04.2025).

3.2.3 Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)

6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)

9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.

11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.

14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

3.2.4 Интернет - ресурсы

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.

4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru

9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.

10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru

11. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru

12. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru

13. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru

14. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф

15. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru

16. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru

17. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru

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/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1 Р 3, Темы3.2,3.3,3.4,3.5 Р 4, Тема 4.1	- Фронтальный опрос; - Письменный опрос; - Ментальная карта;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Р 1, Тема 1.3 Р 3, Темы 3.1,3.3 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Реферат; - Глоссарий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р3, Темы 3.2,3.3,3.4 Р 5, Тема 5.2	- Проекты; - Фронтальный опрос;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Тема 1.3 Р 2, Тема 2.3 Р 5, Тема 5.2	- Устный опрос; - Проекты; - Ментальная карта;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1,1.2,1.3 Р 2, Темы 2.1,2.2,2.3 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.2	- Эссе; - Фронтальный опрос; - Устный опрос; - Письменный опрос; - Кластер;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 4, Темы 4.2,4.3,4.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Фронтальный опрос; - Эссе;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 6, Тема 6.1	- Фронтальный опрос;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.2,3.5	- Фронтальный опрос - Реферат;
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Р 3, Темы 3.2,3.3	- Фронтальный опрос; - Практические работы;
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.2,4.4	- Фронтальный опрос; - Практические работы;
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Р 1, Тема 1.2	- Фронтальный опрос; - Практические работы.

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 08 ФИЗИКА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА» 192
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 208
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 218
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 220

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

– формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;

– формирование естественно-научной грамотности;

– овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;

– освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;

– овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);

– овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;

– формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений 5 в рамках решения природы, действия формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

– воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

– приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

– понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;

– освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;

– формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;

– приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;

– формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

– подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием. Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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	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 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, 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

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.	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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	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:	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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 и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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.	
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 научного творчества, присущего физической науке; - 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;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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.	
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;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования	ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: 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); ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с оптическими явлениями; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (законы света, 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), уверенно использовать законы и закономерности 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; 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.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	- назначение, принцип действия, устройство технологического оборудования, способы изменения температуры дрожжей, физические свойства различных видов теста, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования	ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное 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; электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (взаимодействием тел; атомно-молекулярным строением вещества,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током); ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; 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; 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.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и	- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, 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 (взаимодействием тел; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; 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 радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования; -методика проведения полярографических, спектральных анализов	ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: 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; электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, 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 (взаимодействием тел; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон Ома для участка цепи,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
		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 радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; 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; 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**84**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	-
лабораторные занятия	18
контрольные работы	4
2. Профессионально ориентированное содержание	**24**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	-
лабораторные занятия	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**2**	
Тема 1.1. Введение	**Основное содержание**	**2**	ОК 03, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей		
Раздел 2. Механика		**18**	
Тема 2.1. Кинематика	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение		
Тема 2.2. Динамика	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение	6	

	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 1. Исследование зависимости силы трения от силы нормального давления		
Тема 2.3. Законы сохранения в механике	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**20**	
Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро		

	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 1.2.
	Теоретическое обучение	2	
	Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		
Тема 3.2. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация		
	Профессионально ориентированное содержание	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.2., ПК 3.1., ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	2	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Уравнение теплового баланса		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 2. Измерение поверхностного натяжения различных видов жидкости, в том числе из растительного сырья Лабораторная работа № 3. Определение влажности воздуха как фактора, влияющего на сохранность и качество растительного сырья и продуктов питания		
Тема 3.3. Основы термодинамики	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при		

	теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		**2**	ОК 01, ОК 05
Раздел 4. Электродинамика		**26**	
Тема 4.1. Электростатика	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.2.
	Теоретическое обучение	2	
	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Основное содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.		

	Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа № 4. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников Лабораторная работа № 5. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока Лабораторная работа № 6. Исследование зависимости мощности от напряжения		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.2.
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 7. Определение КПД электроприборов и электрооборудования применяемого на линиях производства продуктов питания из растительного сырья		
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца		
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.2.
	Теоретическое обучение	4	
	Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в		

	однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
Раздел 5. Колебания и волны		**22**	
Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 8. Изучение колебаний математического маятника		
Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07,

	Теоретическое обучение	2	ПК 3.2.
	Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
Тема 5.3. Оптика	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 9. Определение разрешающей способности линзы Лабораторная работа № 10. Наблюдение интерференции и дифракции света		
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1., ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	4	
	Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**2**	
Тема 6.1. Основы теории относительности	**Основное содержание**	**2**	ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		

Раздел 7. Квантовая физика		**10**	
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		
Тема 7.2. Строение атома	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07 ПК 3.1., ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	2	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
Тема 7.3. Атомное ядро	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-		

	излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 11. Моделирование радиоактивного распада		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**8**	
Тема 8.1. Элементы астрономии и астрофизики	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 12. Изучение карты звездного неба		
Контрольная работа №2 «Итоговая контрольная работа по физике»		**2**	ОК 01, ОК 05
Всего:		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физика», оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины «Физика» входят:

– наглядные пособия (инструкционные карты по выполнению лабораторных работ, единицы физических величин, периодическая система химических элементов Менделеева, фундаментальные физические константы и др.)

– демонстрационное оборудование (шары Ньютона, набор динамометров и грузов, математический и пружинный маятники, штатив, секундомер, камертон, психрометр, модель кристаллической решетки молекулы, модель броуновского движения источник тока, соединительные провода, реостат, амперметр демонстрационный, вольтметр демонстрационный, набор резисторов, конденсаторы, прибор Ленца, электрофорная машина, набор султанов, эбонитовая и стеклянная палочки, электроскоп, железные опилки, постоянные магниты, стрелки магнитные на штативах, модель трансформатора, набор дифракционных решеток, теллурий)

– библиотечный фонд кабинета;

– технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания.

1. Физика: Базовый уровень. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н.С. Пурышева, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин .— 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025г.— 512 с.: ил., 2л. цв. ил. — («Учебник СПО») .— ISBN 978-5-09-121349-2.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/568463 (дата обращения: 23.04.2026).

2. Калашников, Н. П. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 496 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16205-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530614 (дата обращения: 23.04.2026).

3.2.3. Дополнительные источники.

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.:Издательство «Просвещение», 2019 – 416 с.

2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 399 с.

3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30

4. 2КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/

5. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm

6. Конструктор тестов - Режим доступа: https://onlinetestpad.com/

7. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www.yaklass.ru/

8. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/

9. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru

10. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru/

11. Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1.	– устный опрос; – тестирование; – контрольная работа; – фронтальный письменный опрос; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1.	– доклады, рефераты; – составление словаря терминов, либо кроссворда; – выполнение и защита лабораторных работ.
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. Р 3, Темы 3.2. Р 4, Темы 4.2. Р 7, Темы 7.3.	– выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.2. Р 3, Темы 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.2. Р 5, Темы 5.1., 5.3. Р 7, Темы 7.3. Р 8, Темы 8.1.	– деловые игры; – выполнение лабораторных работ.
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., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1.	– устный опрос; – тестирование; – контрольная работа; – фронтальный письменный опрос; – доклады, рефераты;

		– выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 8, Темы 8.1.	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 ПОС	– доклады, рефераты; – контрольная работа; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Р 3, Темы 3.1.- 3.2 ПОС Р 4, Темы 4.1.- 4.3 ПОС	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
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.	Р 3. Темы 3.2 ПОС Р 5, Темы 5.3 ПОС Р 7, Тема 7.2. ПОС	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Р 3, Темы 3.2 ПОС Р 5, Темы 5.2.- 5.3 ПОС Р 7, Тема 7.2. ПОС	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....224
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 229
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 236
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 239

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
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: - 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;	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- 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 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:	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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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 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; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом 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 приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	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 физкультурно-оздоровительной и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
		соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

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.	
1. Основное содержание	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	52
2. Профессионально ориентированное содержание	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		4	
Тема 1.1. Основы ЗОЖ. Ф.К. в обеспечении здоровья.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	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 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
Тема 1.2. Профессионально - прикладная физическая подготовка	**Основное содержание**	**2**	ОК01, ОК04, ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			
Учебно-тренировочные занятия		**52**	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика (практические занятия)	**Основное содержание**	**16**	ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности по легкой атлетике на спортивных площадках.		
	Практические занятия	**16**	
	Практическая работа № 1. Обучение технике финиширования в беге на короткие дистанции Практическая работа № 2. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 30м.		

	Практическая работа № 3. Совершенствование техники эстафетного бега. 4х400 метр. Бег 100м на результат Практическая работа № 4. Бег 400м Прыжки в длину с разбега (с места) Практическая работа № 5. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Практическая работа № 6. Бег на выносливость 1000м. Бег 60м Практическая работа № 7. Бег на выносливость 2000м. Практическая работа № 8. Бег на 3000м. по пересеченной местности.		
Спортивные игры (практические занятия)			
Тема 2.2. Баскетбол	**Основное содержание** Техника безопасности на уроках баскетбола. Правила соревнований. Методика организации самостоятельных занятий физическими упражнениями.	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 9. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями. Практическая работа № 10. Ведение мяча с сопротивлением защитника. Бросок мяча по кольцу. Эстафеты. Практическая работа № 11. Техника владения мячом, броски по кольцу. Штрафной бросок.		
Тема 2.3. Волейбол	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 12. Стойка игрока, передвижение в стойке. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками Практическая работа № 13. Прием и передача мяча снизу 2руками. 2-х сторонняя учебная игра (по упрощенным правилам) Практическая работа № 14. Нижняя прямая подача. Индивидуальные действия в игре. Учебная игра. Практическая работа № 15. Обучение навыков группового блокирования. Нижняя прямая подача. Учебная игра.		
Тема 2.4. Футбол	**Основное содержание** Техника безопасности на занятиях футболом. Приёмы игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 16. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры.. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Профессионально- ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.5. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 08, ПК 4.3
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 17. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения Практическая работа № 18. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.6. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 08, ПК 4.3
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 19 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.7.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01,
	Практические занятия	**2**	ОК 08,

Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Практическая работа № 20. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		ПК 4.3
Тема 2.8. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 08, ПК 4.3
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 21 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Практическая работа № 22. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.9. Профессионально прикладная физическая подготовка	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 08, ПК 4.3
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 23. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания Практическая работа № 24. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Учебно-тренировочные занятия			
Гимнастика (практические занятия)		**14**	
Тема 2.10.	**Основное содержание**	**4**	ОК 04,

<table>
<tr><td rowspan="3">Основная гимнастика</td><td colspan="2">Техника безопасности на занятиях гимнастикой.
Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Упражнения без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Прикладные упражнения: ходьба и бег, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки</td><td></td><td rowspan="3">ОК 08</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практическая работа № 25.
Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов
Практическая работа № 26. Выполнение общеразвивающих и прикладных упражнений</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тема 2.11. Спортивная гимнастика и акробатика</td><td colspan="2">Основное содержание</td><td>8</td><td rowspan="6">ОК 08</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практическая работа № 27 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)
Практическая работа № 28. Техника упражнений на снарядах: опорный прыжок через коня, козла. Страховка и самостраховка.
Практическая работа № 29.
Совершенствование опорного прыжка.
Практическая работа № 30. Зачетная комбинация на коне и козле, на перекладине.
Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:</td><td></td></tr>
<tr><td>Девушки</td><td>Юноши</td><td></td></tr>
<tr><td>1 Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна</td><td>2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)</td><td></td></tr>
</table>

Тема 2.12. Акробатика	**Основное содержание** Выполнения акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	**2**	ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 31. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться)		
Тема 2.13. Настольный теннис	**Основное содержание** Техника безопасности на занятиях настольный теннис. Основные приёмы.	**6**	ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 32. Основные правила. Способ держания ракетки. Технические приемы игры. Практическая работа № 33. Выполнение технико-тактических приёмов по настольному теннису Игра по правилам. Практическая работа № 34 Зачетный урок: техника владения мячом. Учебная игра, соревнование		
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

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

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря

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 подвижных игр (комплект), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 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, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

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

Стартовые колодки, яма для прыжков в длину

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов.

Лыжный спорт

Стеллаж для хранения лыж, лыжи, палки.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва: Просвещение, 2025. - 287 с.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Чепаков, Е. М. Атлетическая гимнастика : учебник для среднего профессионального образования / Е. М. Чепаков. — 3-е изд. — Москва : Издательство

Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11733-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587413 (дата обращения: 25.05.2026).

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебник для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568420 (дата обращения: 25.05.2026).

3. Основы здорового образа жизни в образовательной организации : учебное пособие для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Зайцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 137 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13378-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518910 (дата обращения: 13.03.2026).

4. Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учебник для среднего профессионального образования / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07085-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586264 (дата обращения: 25.05.2026).

5. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18365-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587121 (дата обращения: 25.05.2026).).

6. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16822-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589307 (дата обращения: 25.05.2026).

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22085-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600786 (дата обращения: 25.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

4. Корнева К.В. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / 2-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448840

5. Михайлов, Н. Г. Методика обучения физической культуре. Аэробика : учебник для среднего профессионального образования / Н. Г. Михайлов, Э. И. Михайлова, Е. Б. Деревлёва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07636-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585642 (дата обращения: 25.05.2026).

6. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры : учебник для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585699 (дата обращения: 25.05.2026

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 1.1, 1.2 Темы 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6.	– тестирование – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете- – составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1,1.2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.3, 2.4, 2.8 Тема 2.10, 2.11,2.13	– демонстрация игры – демонстрация оказание первой медицинской помощи при травмах и обморожении
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Темы 1.1,1.2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.3, 2.4, 2.5,2.8, 2.9 Тема 2.10, 2.11,2.13	– тестирование – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете- – составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности – выполнения тестирования уровня физической подготовленности – демонстрация оказание первой медицинской помощи при травмах и обморожении
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 2, Тема 2.5 Р 2, Тема 2.6 Р 2, Тема 2.7	– выполнение упражнений на дифференцированном зачете- – составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности – выполнения тестирования уровня физической подготовленности

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ» 242
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 252
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 267
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 270

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технологии продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью изучения ОБЗР является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает: способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций; сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества; сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - 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 базовыми исследовательскими действиями: - 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;	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- способность их использования в познавательной и социальной практике. 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,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем 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; самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное	ПРб 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПРб 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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. В части 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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ 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:	ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной 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	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	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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 работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПРб 09. Сформированность представлений о

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	- 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.	возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
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. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации: - 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 знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 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.	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**68**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**58**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	36
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества и государства		**4**	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. 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	**Основное содержание**	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	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. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 1. Анализ прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области гражданской обороны, задач гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Основное содержание**	**2**	ОК 06; ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Основное содержание**	**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. Первая помощь при ожогах		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 2. Оказание первой помощи при ожогах. Термические и химические ожоги		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Основное содержание**	**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. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Анализ влияния конструктивной коммуникации с соседями на уровне безопасности, приведение примеров. Оценка рисков противоправных действий, выработка навыков, снижающие криминальные риски		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Основное содержание**	**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)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Составление правил безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на	**Основное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 07
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения.		

разных видах транспорта	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. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 5. Анализ действий подростка, при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации на разных видах транспорта		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	**Основное содержание**	**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 агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Составление примеров пользования правил безопасного поведения, при попадании в агрессивную и паническую толпу		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах,	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 06
	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		

обрушении конструкций	(лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 7. Составление правил поведения подростка, при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций, в условиях совершения террористического акта		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	
	Основное содержание	**2**	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Теоретическое обучение**	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. 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. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Основное содержание**	**2**	ОК 01; ОК 07
	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. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 8. Характеристика риск ориентированного подхода к обеспечению экологической безопасности.		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Основное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	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. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Основное содержание**	**2**	ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	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. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Основное содержание**	**2**	
	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). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 9. Анализ значения мер, направленных на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	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. Способы противодействия насилию		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 10. Составление способов конструктивного разрешения конфликта.		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**Основное содержание**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	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. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 11. Составление алгоритма противодействия манипулятивным воздействиям и мошенничеству.		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Основное содержание**	**2**	
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08

	псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 12. Анализ способов воздействия на большие группы: заражение; убеждение; внушение; подражание.		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Основное содержание**	**2**	
	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. Правила безопасного использования устройств и программ		ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Составление навыков безопасных действий по снижению рисков и защите от опасностей цифровой среды		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Основное содержание**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, 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 деструктивного поведения. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
	Основное содержание	**2**	

Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	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. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 14. Анализ проверки достоверности, легитимности информации, её соответствия правовым и морально - этическим нормам		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	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. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 15. Составление примеров поведения и порядка действий при угрозе террористического акта, контртеррористической операции		

Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическая часть	2	
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическая часть	2	
	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. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	**Основное содержание**	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 16. Характеристика АК -74 и АК -12, сравнение характерных конструктивных особенностей, образцов стрелкового оружия.		
Тема 11.3. Виды оружия массового поражения и поражающие	**Основное содержание**	**2**	ОК 07; ОК 08
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных		

факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 17. Составление алгоритма действий, при применении противником оружия массового поражения		
	Основное содержание	**2**	
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	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 катера (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		ОК 02
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 18. Определение способов ведения разведки местности с помощью БПЛА.		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	**Основное содержание**	**4**	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1
	Классификация опасности: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Проведение идентификации опасностей на рабочем месте		
	Практические занятия		
	Практическая работа № 19. Выявление источников опасностей и вредностей,		

	факторов риска, условий возникновения и развития нежелательных событий.		
	Основное содержание		
	Теоретическая часть (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		
	Практические занятия		
	Практическая работа № 20. Определение методов уменьшения опасностей на рабочем месте, умение выбирать средства индивидуальной и коллективной защиты.		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Основное содержание**	**2**	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1
	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. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 21. Характеристика возможных последствий опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание.		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим:		

бытом военнослужащих	Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 22. Анализ значения службы в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации, как почётной обязанности каждого гражданина нашей Родины		
	Основное содержание	**2**	
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 23. Составление распорядка дня военнослужащего		
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» входят:

Наглядные пособия:

– стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;

– комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ.

Технические средства обучения:

– интерактивный программно-аппаратный комплекс стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);

– выход в локальную сеть.

Специальные технические средства. Модели:

– система хранения тренажеров;

– сейф оружейный;

– цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;

– мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;

– дозиметр;

– газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;

– защитный костюм;

– измеритель электропроводности, кислотности и температуры;

– компас-азимут;

– противогаз 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;

– стрелковый тренажер;

– макет простейшего укрытия в разрезе;

– макет БПЛА;

– тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;

– имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;

– тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;

– образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;

– лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

Площадки для практических занятий:

– военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;

– площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий.

Общий учебный кабинет с рабочими местами (по количеству) обучающихся для занятий учебно-исследовательской и проектной деятельностью и курсами внеурочной деятельности по выбору обучающихся.

Информационно-библиотечный центр с рабочими зонами, оборудованными читальными залами и книгохранилищами, обеспечивающими сохранность книжного фонда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 частях. Часть 1. Базовый уровень : учебник для среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под общей редакцией Ю. С. Шойгу. – Москва : Просвещение, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-09-114456-7.

2. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 частях. Часть 2. Базовый уровень : учебник для среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под общей редакцией Ю. С. Шойгу. – Москва : Просвещение, 2025. – 252 с. – ISBN 978-5-09-121357-7.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 351 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18656-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 43 — URL: https://urait.ru/bcode/600370/p.43 (дата обращения: 27.07.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. В.А. Бондаренко, Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова– ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1900594 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. С.П. Данченко, Основы безопасности жизнедеятельности. Сборник заданий для абитуриентов: учебное пособие / С.П. Данченко. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 67 с. – ISBN 978- 5-16-109620-8. . // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1575757

(дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

3. В.Г. Лычёв, Тактика медицинской сестры при неотложных заболеваниях и состояниях: учебное пособие / В. Г. Лычев, В. М. Савельев, В. К. Карманов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014327-9. // ЭБС «Znanium». - URL: https: //znanium.com/catalog/product/1919501 (дата обращения: 02.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

4. В. Ю. Микрюков, Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978- 5-00091-623-0. // ЭБС «Znanium». - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2131539 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст: электронный.

5. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным (базовый уровень): учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л.И. Дежурный, Г.В. Неудахин, Д.Б. Шубина и др. – 1-е изд. - Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение».

6. Сычев, Ю. Н. Основы безопасности и защиты Родины: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 305 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2146050. - ISBN 978-5-16-019935-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2173238

7. Конституция Российской Федерации

8. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»

9. Федеральный закон «О гражданской обороне»

10. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

11. Федеральный закон «О пожарной безопасности»

12. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»

13. Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»

14. Федеральный закон «О противодействии терроризму»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная 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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	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; 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;	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
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	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ Р1: Р2: Р3	– Фронтальный опрос; – Тест-задание; – Ситуационные задачи; – Фронтальный письменный опрос

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.01 ХИМИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ» 274
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 283
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 294
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 295

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цели дисциплины:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;

2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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, умение совершать осознанный 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**.**	**Дисциплинарные результаты и должны отражать:** - 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; - владение системой 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

	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; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - 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; - 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; - 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, 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.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** - владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - 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; - 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;

		- 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 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.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** - 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.

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:** **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.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** - 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; - 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.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - сформированность представлений: о химической

контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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;
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет 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. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	- 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.

и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	питания из растительного сырья в соответствии с регламентами. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**102**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	42
лабораторные занятия	12
2. Профессионально ориентированное содержание	**30**
в т. ч.:	
практические занятия	6
лабораторные занятия	24
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Теоретические основы химии		**58**	
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии, строение атомов химических элементов	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Атомно-молекулярное учение. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы. Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2	
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 1. Основные количественные законы в химии, выполнение расчетов	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. История открытия периодического закона. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	

	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 2. Составление электронных формул атомов	2	
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	2	
	Практические и лабораторные занятия	**6**	
	Практическая работа № 3. Изучение лабораторной посуды и оборудования	2	
	Практическая работа № 4. Ознакомление с устройством микроскопа	2	
	Практическая № 5. Определение типа кристаллической решётки вещества и природа химической связи	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Лабораторная работа № 1. Определение минерального состава продуктов растительного происхождения	2	
Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	**Основное содержание**	**22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена	2	
	Практические и лабораторные занятия	**8**	
	Практическая работа № 6. Свойства кислот, оснований, солей в свете теории электролитической диссоциации	2	
	Практическая работа № 7. Решение задач на растворы	2	
	Практическая работа № 8. Кислотно-основные индикаторы	2	
	Практическая работа № 9. Гидролиз солей различного типа	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**12**	

	Практическая работа № 10. Приготовление растворов с заданной концентрацией	2	
	Лабораторная работа № 2. Вода в хлебопекарном производстве. Органолептические свойства воды	2	
	Лабораторная работа № 3. Определение жесткости воды.	2	
	Лабораторная работа № 4. Определение влажности хлеба	2	
	Лабораторная работа № 5. Определение кислотности хлеба	2	
	Практическая работа №11. Дисперсные системы в хлебопечении	2	
Тема 1.5. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	2	
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 12. Свойства неорганических веществ	2	
Тема 1.6. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1.
	Теоретическое обучение	**4**	
	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	4	
	Практические и лабораторные занятия	**4**	
	Практическая работа № 13	2	

	Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов		
	Лабораторная работа № 6. Исследование признаков химических реакций	2	
Тема 1.7. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье	2	
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 14. Влияние различных факторов на скорость химической реакции	2	
	Практическая работа № 15. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		**16**	
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов,	2	

	кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов		
	Практические и лабораторные занятия	**10**	
	Практическая работа № 16. Кислоты, их свойства	2	
	Практическая работа № 17. Соли, их свойства	2	
	Практическая работа № 18. Оксиды, их свойства	2	
	Практическая работа № 19. Основания, их свойства	2	
	Лабораторная работа №7. Свойства металлов и неметаллов	2	
Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**-**	
	Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.		
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа № 8. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)	2	
Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в	2	

	решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.		
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		**8**	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**8**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ- и π-связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	4	
	Практические и лабораторные занятия	**4**	
	Практическая работа № 20. Номенклатура органических веществ.	2	
	Практическая работа № 21. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
Раздел 4. Углеводороды		**10**	
Тема 4.1. Углеводороды, их состав, строение, свойства, получение и применение	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**8**	
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение. Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции	6	

	гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов) Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки		
	Практические и лабораторные занятия	**4**	
	Практическая работа № 22. Изготовление моделей молекул углеводородов	2	
	Лабораторная работа № 9. Изучение свойства углеводородов	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		**36**	
Тема 5.1. Спирты. Фенолы	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение	**4**	
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	4	
	Лабораторные занятия	**2**	

	Лабораторная работа №10. Изучение свойств спиртов	2	
Тема 5.2. **Альдегиды.** **Карбоновые кислоты.** **Сложные эфиры**	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**6**	
	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров.	6	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа №11. Изучение свойств карбоновых кислот	2	
Тема 5.3. **Углеводы**	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы.	2	

	Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)		
	Профессионально-ориентированное содержание	**8**	
	Лабораторная работа № 12. Исследование свойств: глюкозы, фруктозы, крахмала. Качественные реакции.	2	
	Лабораторная работа № 13. Определение качества муки	2	
	Лабораторная работа № 14. Определение качества клейковины	2	
	Лабораторная работа № 15. Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
Тема 5.4. Амины Аминокислоты. Белки	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Профессионально-ориентированное содержание	**4**	
	Лабораторная работа №16. Качественные реакции на белки	2	
	Практическая работа №23. Определение качества дрожжей	2	
Тема 5.5. Жиры	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1. ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	**2**	
	Строение, классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Лабораторная работа №17. Качественные реакции на жиры	2	
	Лабораторная работа № 18. Определение в хлебобулочных изделиях массовой доли жира	2	
Раздел 6. Высокомолекулярные соединения		**4**	ОК 01 ОК 02
Тема 6.1	**Основное содержание**	**4**	

Пластмассы. Каучуки. Волокна	**Теоретическое обучение**	**2**	ОК 04 ПК 3.2
	Полимеры в ветеринарии. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан).	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практические занятия		
	Практическая работа № 24. Применение полимеров в хлебопечении	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**12**	
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Химии.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины химия входят:

- наглядные пособия - периодическая система Менделеева, электрохимический ряд напряжений, таблица электроотрицательности химических элементов, модели атомов для составления молекул, таблица растворимости кислот, оснований и солей в воде, модели кристаллических решеток атомов

- технические средства обучения (персональный компьютер с устройствами воспроизведения звука и лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор)

- **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; песочные часы; мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня, стеклянные палочки; конические колбы для титрования (250 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 25, 50, 100 мл, бюретки для титрования, лабораторные и аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Электронные издания.

1. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/568473/p.1 (дата обращения: 11.05.2025).

2. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е., Сладков С.А. - Москва : Академия, 2024. - 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники

1. Студенческий научный форум – 2020 — URL: https://scienceforum.ru/2020/article/2018020097

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/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5,1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1	– Устный опрос – Тестирование, – Фронтальный опрос – Презентации – Выполнение и защита лабораторных работ – Решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.3, 1.4, 2.1,2.2, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1	– Диагностическая работа – Выполнение и защита лабораторных работ; – Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Выполнение и защита лабораторных работ;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.4, 1.6, 2.2, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1	– Устный опрос – Доклады, рефераты; – Анализ публичного выступления
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.4, 1.6, 1.7, 2.3, 5.1	– Презентация – Фронтальный опрос – Доклады, рефераты; – Плакаты
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.	Тема 1.3, 1.4, 1.6, 2.1, 5.3, 5.4, 5.5	– Устный опрос – Тестирование, – Диагностическая работа – Выполнение и защита лабораторных работ;
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Тема 1.3, 1.4, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1	– Устный опрос – Анализ публичного выступления – Тестирование, – Выполнение и защита лабораторных работ;

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.02 БИОЛОГИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ».....298
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 306
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 320
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .322

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО.

Общеобразовательная дисциплина «Биология» 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. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

– освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

– формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

– становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

– формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;

– воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

– осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

– применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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: 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; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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: 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

	- 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	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,	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем.

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-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; - 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	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 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:	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

	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. 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.	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

	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	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 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции. 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.	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.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба,	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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,

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		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.
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.	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
Основное содержание	**90**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	30
лабораторные занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**24**
теоретическое обучение	8
практические занятия	10
лабораторные занятия	6
Контрольные работы	
Промежуточная аттестация (экзамен)	**30**

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)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**34**	
Тема 1.1. Биология как наука	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Тема 1.2. Биологически важные химические соединения	**Основное содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	6	
	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.	4	
	Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-	2	

	экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клеткеАТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**6**	
	Лабораторная работа № 1. Анализ роли белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и их значение в жизни организма человека.	2	
	Практическая работа №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	Практическая работа №2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
Тема 1.3. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	**2**	
	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 плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Оболочка или клеточная стенка. Цитоплазма. 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	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа № 2. Анализ строения растительной и животной клетки. Техника микрокопирования.	2	
	Основное содержание	**4**	ОК 01

Тема 1.4. Структурно-функциональные факторы наследственности. Матричный синтез белка	**Теоретическое обучение:**	2	ОК 02
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. 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	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа №3. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.	2	
Тема 1.5. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	**2**	
	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	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**2**	
	Лабораторная работа №3 Анализ первичного синтеза органических веществ в растительных клетках. Фотосинтез	2	
Тема 1.6. Неклеточные формы жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение: Неклеточные формы жизни. 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		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**4**	
	Лабораторная работа № 4. Анализ неклеточных форм жизни и бактерий.	2	
	Лабораторная работа № 5. Анализ вирусных и бактериальных заболеваний. Иммунитет. Вакцинация	2	
Тема 1.7. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	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	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		**36**	
Тема 2.1. Строение организма	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	**2**	
	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Функциональная система органов. Ткани растений. Органы растений.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**2**	
	Лабораторная работа № 6. Анализ строения растительного организма	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	**4**	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование.	2	

	Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Оплодотворение. Микро-, меаспорогенез. Двойное оплодотворение у растений.	2	
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Постэмбриональное развитие. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных.	2	
Тема 2.4. Основные понятия генетики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	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	2	
Тема 2.5. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	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	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**4**	
	Практическая работа №4. Решение задач на расшифровку генетического кода	2	
	Практическая работа №5 Решение задач на моногибридное и дигибридное скрещивание на определение вероятности наследственных признаков растений	2	
Тема 2.6. Взаимодействие генов	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	2	
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов.	2	

	Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия		
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**2**	
	Практическая работа № 6. Решение задач на определение вероятности возникновения признаков при взаимодействии генов при скрещивании растений	2	
Тема 2.7. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**2**	
	Практическая работа №7 Решение задач на сцепленное наследование признаков при скрещивании растений	2	
Тема 2.8. Генетика пола	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**2**	
	Практическая работа №8 Решение задач на сцепленное с полом наследование	2	
Тема 2.9. Генетика человека	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:		
	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		

	В том числе практические и лабораторные занятия:	**2**	
	Практическая работа №9 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление родословных	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:		
	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		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа №7. Анализ закономерностей изменчивости. Виды и законы изменчивости	2	
Тема 2.12. Селекция организмов	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2. ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	2	
	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	2	
Раздел 3. Теория эволюции		**22**	
Тема 3.1. История эволюционного учения	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	**4**	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её	2	

	значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма.		
	Эволюция видов в природе. Движущие силы эволюции. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**4**	
	Практическая работа №10. Анализ разнообразия видов борьбы за существование	2	
	Практическая работа №11. Анализ разнообразия форм естественного отбора	2	
Тема 3.2. Микроэволюция	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2.
	Теоретическое обучение:	2	
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**2**	
	Практическая работа №12. Анализ видов приспособленности к среде обитания, в том числе и растений	2	
Тема 3.3. Макроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:		
	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		

	В том числе практические и лабораторные занятия:	**2**	
	Практическая работа № 13. Анализ основных направлений биологической эволюции, в том числе и растений	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	2	
	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	2	
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	4	
	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	4	
	В том числе практические и лабораторные занятия :	**2**	
	Практическая работа №14. Анализ основных направлений эволюции человека	2	
Раздел 4. Экология		**16**	ОК 01 ОК 07 ПК 1.2
Тема 4.1. Экологические	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:	2	

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		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	2	
	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. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**6**	
	Практическая работа №15. Анализ взаимоотношений организмов в биоценозах	2	
	Практическая работа №16. Составление схем передачи вещества и энергии по цепям питания в экосистемах.	2	
	Практическая работа №17. Решение экологических задач на правило экологической пирамиды	2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	2	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения	2	
Тема 4.4.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01

Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Теоретическое обучение:**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2
	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*)	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение:	**2**	
	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)	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**4**	
	Практическая работа №18. Составление кейсов на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий использованием растений. клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
	Практическая работа №19. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией). Защита кейсов.	2	
Раздел 6. Биоэкологические исследования		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:		
	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		
	В том числе практические и лабораторные занятия	**2**	
	Практическая работа № 20. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выдача тем для индивидуальных учебно-исследовательских проектов, в том числе на биоэкологические исследования. Выбор работы по мини группам: 1. Влияние внешних факторов на прорастание семян 2. Влияние кислорода на прорастание семян и дальнейшее их рарвитие 3. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 4. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений 5. Определение жизнеспособности семян методом окрашивания зародыша семени 6. Определение качества пшеничной муки 7. Определение видов спелости зерна и особенность закладывания урожая на хранение 8. Процессы происходящие при хранении зерна и влияние внешних факторов на эти процессы *Первый этап выполнения проекта:* 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 *Второй этап выполнения проекта:* подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб *Третий этап выполнения проекта:* получение первичных экспериментальных	2	

	данных, проведение статистической обработки полученных данных *Четвертый этап выполнения проекта:* выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа *Защита проекта.* Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)		
Промежуточная аттестация (экзамен)		30	
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Биология.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Биология» входят:

– демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплекты учебных плакатов по темам: «Строение растительной и животной клетки», «Деление клетки. Митоз», «Мейоз», «Формы бесполого размножения», «Эмбриональное развитие организмов», «Матричный синтез белка», «Моногибридное и дигибридное скрещивание», «Формы естественного отбора», «Эволюция растений», «Геологическая шкала времени», «Среды обитания организмов», «Границы биосферы»; гербарный материал; модели ДНК, зерна пшеницы и кукурузы, плода вишни, вегетативной и генеративной почек, модели корня и стебля;

– технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и устройством воспроизведения звука, мультимедиа-проектор с экраном;

– оборудование для проведение лабораторных занятий: микроскопы, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага, стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи, листья традесканции и амариллиса, лепестки фиалки).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агафонова, И. Б. Биология: базовый уровень : учебник / И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва : Просвещение, 2024. — 271 с. — ISBN 978-5-09-113524-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583565 (дата обращения: 15.05.2026).

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебник для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586481 (дата обращения: 27.07.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

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 [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336

3. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Тотай [и др.] ; под общей редакцией А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511629

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения дисциплины должны отражать:

– Сформированность навыков коммуникативной деятельности, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления.

– Способность к инновационной деятельности, аналитической деятельности, творческой деятельности, интеллектуальной деятельности.

– Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
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, 1.7 Р.2 Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.8, 2.9, 2.11, 2.12 Р.3 Темы: 3.2, 3.3 Р.4 Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 Р.5 Темы: 5.1 Р.6 Темы: 6.1	– Устный опрос – Тестирование, – Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого – Фронтальный письменный опрос; – Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах – составление словаря терминов, либо кроссворда; – Выполнение и защита лабораторных и практических работ -Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка; -Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1 Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 Р.2 Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.11, 2.12 Р.3 Темы: 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р.4 Темы: 4.2, 4.3, 4.4 Р.5 Темы: 5.1 Р.6 Темы: 6.1	– Устный опрос – Тестирование, – Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков); – Разработка ленты времени жизненного цикла клетки; – составление словаря терминов, либо кроссворда;

		– Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация): – Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания; Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания – Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека – Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам; – Разработка ленты времени развития эволюционного учения; Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: – “Эволюция современного человека”, “Время и пути расселения человека по планете”, “Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека”, “Человеческие расы”, обсуждение; – Выполнение практических работ; – Выполнение и защита лабораторных работ – Решение задач
ОК 04 Работать в коллективе и команде эффективно взаимодействовать с	Р.1 Темы: 1.2, 1.6, 1.7 Р.2 Темы: 2.1, 2.3, 2.5, 2.11,	– Устный опрос – Тестирование, – Диагностическая работа

коллективом руководством и клиентами	Р.3 Темы: 3.1, 3.3, 3.4 Р.4 Темы: 4.2 Р.5 Темы: 5.1 Р.6 Темы: 6.1	– Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ; – Фронтальный письменный опрос – составление словаря терминов, либо кроссворда; – Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные) – Выполнение и защита лабораторных и практических работ; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания; – Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р.4 Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 Р.6 Темы: 6.1	– Устный опрос – Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов Диагностическая работа; – Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции и учебника; – Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергииФронтальный письменный опрос; – Решение практико-ориентированных расчетных задач; – Составление словаря терминов, либо кроссворда; – Выполнение и защита лабораторных и практических работ
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Р.1 Темы: 1.3, 1.5, 1.6 Р.2 Темы: 2.3, 2.12 Р.3 Темы: 3.1, 3.2 Р.4 Темы: 4.1, 4.2, 4.3	- Устный опрос - Фронтальный контроль - Индивидуальный контроль - Анализ публичного выступления - Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов; - Выполнение проектов; - Выполнение и защита лабораторных и практических работ -Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области

		генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов;
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Р.2 Темы: 2.1, 2.2, 2.6,2.8, 2.11 Р.3 Темы: 3.2, 3.3, Р.4 Темы: 4.4	- Устный опрос - Фронтальный контроль - Индивидуальный контроль - Анализ публичного выступления -Выполнение и защита лабораторных и практических работ; -Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам), представление результатов решения кейсов
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	Р.5 Темы: 5.1 Р.6 Темы: 6.1	Устный опрос - Фронтальный контроль - Индивидуальный контроль - Анализ публичного выступления -Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов; -Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам), представление результатов решения кейсов

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.03 МАТЕМАТИКА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»....328
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 346
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 359
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 361

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Задачи освоения ОД «Математика»:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;

- формировать умение применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;

- формировать представление о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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/ - 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:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, 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; ПРб5. Умение 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; ПРб6. Умение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания - 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 - ставить проблемы и задачи, допускающие способность их использования в познавательной и социальной практике Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение	и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение 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; ПРб8. Умение 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; ПРб9. Умение 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; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение 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; ПРб14. Умение 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	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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; - 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	ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, 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; ПРб5. Умение 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; ПРб6. Умение 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
		ПРб7.Умение 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; ПРб8. Умение 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; ПРб9. Умение 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; ПРб10. Умение 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,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение 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; ПРб14. Умение 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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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; 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; 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	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; ПРб5. Умение 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; ПРб6. Умение 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; ПРб7. Умение 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; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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; ПРб14. Умение 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 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	ПРб7. Умение 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; ПРб8. Умение 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; ПРб14. Умение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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	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; 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 использованием языковых средств	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение 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; ПРб9. Умение 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; ПРб10. Умение 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение 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; ПРб14. Умение 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - 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	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; ПРб6. Умение 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; ПРб7. Умение 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; ПРб8. Умение 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; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
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: - 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 учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, 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; ПРб5. Умение 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; ПРб6. Умение 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; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
		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; ПРб9. Умение 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; ПРб10. Умение 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; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		ПРб13. Умение 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; ПРб14. Умение 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
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов; - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде; - расчет экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб5. 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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		ПРб4. Умение исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения. ПРб7. Умение 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.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава; - производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб7. Умение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		числе с применением графических методов и электронных средств.
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- расчет показателей производительности труда; - расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; - расчет суммы прибыли, процента рентабельности; - расчет показателей использования производственных мощностей; - расчет основных и оборотных средств	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**232**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**186**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	186
практические занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	30
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**18**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений		
Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		
Тема 1.4.	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	

Процентные вычисления в профессиональных задачах	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах технологии продуктов питания из растительного сырья. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 2.2., ПК 4.1.
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №1. Расчёт процентных соотношений сырья при производстве хлеба		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера		
Тема 1.6. Функции и графики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции		
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**42**	
Тема 2.1. Арифметический корень n–ой степени.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.		
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным		

	показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем		
Тема 2.3. Степенная функция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени		
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Показательные уравнения и неравенства		
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства		
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 2.1., ПК 4.4.
	Теоретическое обучение		
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 2. Расчёты технологических процессов хлебопекарного производства на основе логарифмических зависимостей	4	

	Практическая работа № 3. Использование логарифмических функций для анализа и оптимизации технологических процессов в мясной промышленности		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30**	
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них		
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости		
Тема 3.4. Углы между прямыми	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	

и плоскостями	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах		
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач		
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.2.
	Теоретическое обучение		
	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 4. Геометрические расчёты в технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья Практическая работа № 5. Практическое применение свойств прямых и плоскостей при организации рабочих зон и потоков на хлебопекарном предприятии Практическая работа № 6. Расчёт углов наклона и расстояний между элементами на примере конвейеров и ёмкостей в производстве хлеба	6	
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	
	Основное содержание	**6**	ОК 01, ОК 05

Тема 4.1. Основы тригонометрии	**Теоретическое обучение**	6	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента		
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы		
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики		
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств		
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 2.1., ПК 4.4.
	Теоретическое обучение		
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 7. Построение и интерпретация графиков тригонометрических функций для анализа периодических изменений параметров (температуры, влажности, скорости потока) в процессах переработки растительного сырья	2	
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**34**	
Тема 5.1. Многогранники	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	

	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы		
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды		
Тема 5.3. Тела вращения	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
	Основное содержание	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	

Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.2.
	Теоретическое обучение		
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 8. Применение симметрии для обеспечения товарного вида пищевой продукции Практическая работа № 9. Решение практико-ориентированных задач в хлебопекарном производстве с применением комбинаций многогранников и тел вращения	4	
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**44**	
Тема 6.1. Монотонность и	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	

экстремумы функции. Точки экстремума	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке		
Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		
Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	10	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы		
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 4.4.
	Теоретическое обучение		
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 10. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции при оптимизации рецептур хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Практическая работа № 11. Применение производной для нахождения оптимальных параметров в технологии хлеба Практическая работа № 12. Применение методов математического анализа для решения технологических задач производства продуктов питания из растительного сырья	6	

Тема 6.7. Первообразная функции	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Первообразная. Таблица первообразных		
Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		**26**	
Тема 7.1. Элементы комбинаторики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события		
Тема 7.3. Представление данных и описательная статистика	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		

Тема 7.4. Вероятность в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 2.1., ПК 3.2.
	Теоретическое обучение	2	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач в технологии продуктов питания из растительного сырья		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 13. Графические методы анализа в системе контроля качества продукции из растительного сырья Практическая работа № 14. Вычисление и анализ средних показателей при контроле качества сырья и готовой продукции в хлебопекарном производстве Практическая работа № 15. Решение профессиональных технологических задач с использованием методов оценки вероятности случайных событий	6	
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений		
Тема 7.7. Закон больших чисел.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	

Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего:		**232**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика», оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Математика» входят:

- наглядные пособия - плакат «Значение тригонометрических функций», модели геометрических фигур;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений для доски (треугольник, транспортир, линейка);
- дидактические материалы;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).
- информационно-коммуникационные средства: мультимедийный проектор; интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /Башмаков М.И. – 5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2025. - 288с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Богомолов, Н. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 400 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21352-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598473 (дата обращения: 06.05.2026).

2. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 571 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18419-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599048 (дата обращения: 06.05.2026).

3. Богомолов, Н. В. Геометрия: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 108 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09528-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598517 (дата обращения: 06.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.

2. Никольский С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

3. Никольский С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

4. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1 - 1.6 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.1 - 3.7 ПОС 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.6 ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 - 5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.1 - 6.9 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.1 – 7.7 ПОС 7.4	– Математический диктант – Представление результатов практических работ – Контрольная работа – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.3 - 1.5 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.2, 2.7, 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.5 ПОС 3.6 Р 4, ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 -5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.4, 6.5 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.2, 7.6 ПОС 7.3	– Доклады – Составление кроссворда – Составление ментальной карты – Представление результатов практических работ
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, ПОС 1.4 Р 2, ПОС 2.8 Р 3, ПОС 3.6 Р 4, ПОС 4.5 Р 5, ПОС 5.5 Р 6, ПОС 6.6 Р 7, ПОС 7.3	– Представление результатов практических работ – Контрольная работа – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 5, Темы 5.4 Р 7, Темы 7.4	– Составление кроссворда – Представление результатов практических работ – Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 - 1.6 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.1 - 3.7 ПОС 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.6 ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 - 5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.1 - 6.9 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.1 – 7.7 ПОС 7.4	– Устный опрос – Доклады – Представление результатов практических работ – Выполнение заданий промежуточной аттестации

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 2, ПОС 2.8 Р 6, ПОС 6.6	– Представление результатов практических работ – Решение задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, ПОС 1.4 Р 5, ПОС 5.5	– Устный опрос – Доклады – Практические работы – Решение задач
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Р 3, ПОС 3.6 Р 5, ПОС 5.5	– Представление результатов практических работ
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Р 2, ПОС 2.8 Р 4, ПОС 4.5 Р 7, ПОС 7.4	– Представление результатов практических работ
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Р 1, ПОС 1.4	– Представление результатов практических работ
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Р 7, ПОС 7.4	– Представление результатов практических работ

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Р 1, ПОС 1.4	– Представление результатов практических работ
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р 2, ПОС 2.8 Р 4, ПОС 4.5 Р 6, ПОС 6.6	– Представление результатов практических работ

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.04 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ» 366
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....376
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 379
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .380

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» 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 переработки зерна и семян

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель учебной дисциплины

Индивидуальный проект направлен на выработку самостоятельных исследовательских умений постановки проблемы, сбора и обработки информации, проведения экспериментов, анализа полученных результатов.

Задачи дисциплины: развитие творческих способностей и логического мышления, объединение знаний, полученных в ходе учебного процесса, приобщение к конкретным жизненно важным или профессиональным проблемам.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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: 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; б) базовые исследовательские действия:	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: 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

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; 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	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	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 информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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	
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. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	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

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 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, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	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.

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); - способность их использования в познавательной и социальной практике,	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	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: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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 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 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции. 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.	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.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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.
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.	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**32**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**32**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	32
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля (защита проекта)	**-**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Индивидуальный проект		**32**	
Тема 1.1. Планирование учебного проекта	**Профессионально-ориентированное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ПК 1.2
	Теоретическое обучение		
	Особенности проектной деятельности. Виды проектов. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности Методы исследования. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта. Структура проекта. Алгоритм работ над проектом. Этапы работы над проектом. Составление плана реализации проекта		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 1. Анализ видов проектов. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности Практическая работа № 2. Методы исследования. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта Практическая работа № 3. Анализ структуры проекта. Изучение алгоритма работ над проектом и составление этапов работы над проектом. Практическая работа № 4. Составление плана реализации проекта		
Тема 1.2. Электронные ресурсы для учебного проекта	**Профессионально-ориентированное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение		
	Выбор литературы по теме индивидуального проекта. Работа с информационными источниками. Проработка нормативной, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов. Интернет и авторское право. Библиографические правила цитирования источников. Использование электронных энциклопедий.		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 5. Анализ выбора литературы по теме индивидуального проекта. Работа с информационными источниками. Практическая работа № 6. Проработка нормативной, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов. Интернет и авторское право.		

	Практическая работа № 7. Изучение библиографических правил цитирования источников Практическая работа № 8. Анализ методов использования электронных энциклопедий.		
Тема 1.3. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы	**Профессионально-ориентированное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1
	Теоретическое обучение		
	Требования и подходы к разработке практической части проекта Особенности оформления и представления результатов собственных исследований (наблюдение, опыт, эксперимент и т.д.). Написание заключительной части индивидуального проекта. Общие требования к оформлению текста. Графические материалы индивидуального проекта: виды, требования к оформлению. Подготовка презентации проекта. Анализ проекта по критериям внешней оценки. Подготовка тезисов доклада.		
	Практические занятия	**10**	
	Практическая работа № 9. Анализ требований и подходов к разработке практической части проекта. Изучение особенностей оформления и представления результатов собственных исследований. Практическая работа № 10. Написание заключительной части индивидуального проекта. Практическая работа № 11. Изучение общих требований к оформлению текста Практическая работа № 12. Анализ графических материалов индивидуального проекта. Практическая работа № 13. Анализ проекта по критериям внешней оценки. Подготовка тезисов доклада.		
Тема 1.4. Публичная защита проектов	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение		
	Публичное выступление на трибуне и личность. Главные предпосылки успеха публичного выступления Представление работы.		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 14. Выступление по группам и оппонирование учебных проектов обучающихся Практическая работа № 15. Защита проектов. Итоговая конференция Практическая работа № 16. Защита проектов. Итоговая конференция		
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; -

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Печатные издания

1. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень; практикум: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание; АО «Издательство «Просвещение», 2022.

3.2.2 Электронные издания.

1. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 128 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22247-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600940 (дата обращения: 23.06.2026).

2. Байкова, *Л. А.* Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587480 (дата обращения: 23.06.2026).

3. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585065 (дата обращения: 23.06.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

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 [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336

3. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Тотай [и др.] ; под общей редакцией А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511629

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1. Темы 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.	– Составление алгоритма работ над проектом. – Составление плана реализации проекта
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.	– Устный опрос – Диагностическая работа – составление словаря терминов, – Проработка нормативной, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1. Темы 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.	– Устный опрос – Разработка ленты времени; – Проекты – Практические работы
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	Р 1. Темы 1.1., 1.3., 1.4.	– Устный опрос – Составление словаря терминов, – Анализ графических материалов индивидуального проекта. – Анализ проекта по критериям внешней оценки. Подготовка тезисов доклада
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1., Темы 1.2., 1.3., 1.4.	– Устный опрос – Диагностическая работа – составление словаря терминов, – Практические работы
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Р 1. Темы 1.1., 1.2., 1.3.,	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Анализ публичного выступления – Практические работы

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Р 1. Темы 1.3.	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Анализ публичного выступления – Практические работы
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.	Р 1. Темы 1.3.	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Анализ публичного выступления – Практические работы

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.05 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» 384
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 391
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 395
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 397

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель программы: освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

– ознакомить обучающихся с основными направлениями профессиональной деятельности в данной специальности и историей развития технологии приготовления хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

– ознакомить, какими качествами и способностями нужно обладать представителям данной специальности;

– формировать устойчивый интерес к выбранной специальности;

– воспитать чувство причастности к российским достижениям в области сельскохозяйственного производства или технологии приготовления хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

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 общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

– общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

– обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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 (предметные)**
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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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 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 6. Умение 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)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- 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 взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	ПРб 14. Умение 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 ПРб 06**.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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	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 информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	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,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	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	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,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. 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.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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 6. Умение 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);
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля	Применять требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации. 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**32**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**32**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	26
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	**-**

2

.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в профессиональную деятельность			
Тема 1.1. Профессия и отрасль: история, современность и безопасность	**Профессионально-ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.2., ПК 3.1
	Теоретическое обучение	2	
	Содержание учебной дисциплины «Введение в специальность», её задачи, роль и место в подготовке кадров отрасли. Классификация пищевых производств. Место хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в АПК РФ. Требования к профессиональным компетенциям техника-технолога (ФГОС 19.02.11). Ключевые предприятия региона (пекарни, макаронные фабрики, кондитерские цеха). Карьерная траектория. Основы промышленной санитарии и личной гигиены на пищевом предприятии.		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 1. Введение в специальность и безопасность **Практическая работа № 2.** Изучение правил работы в лаборатории, цехе и требований к санитарной одежде, личной гигиене.		
Тема 1.2. Сырье, готовая продукция и автоматизация процессов.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.2., ПК 3.1
	Теоретическое обучение	2	
	Характеристика растительного сырья: мука, сахар, жиры, яйцепродукты, разрыхлители, улучшители. Виды готовой продукции: хлеб, хлебобулочные, макаронные изделия, мучные кондитерские изделия. Принципы работы автоматизированных технологических линий (дозирование, замес, разделка, выпечка, охлаждение, упаковка). Понятие о НАССР (ХАССП) на современных линиях.		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 3. Органолептическая оценка муки и крупы **Практическая работа № 4.** Анализ дополнительного сырья **Практическая работа № 5.** Дефекты сырья и методы их выявления **Практическая работа № 6.** Работа с ГОСТ и ТУ на сырье		

Тема 1.3. Организация труда и нормативная база технолога	**Профессионально-ориентированное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.2., ПК 3.1
	Теоретическое обучение	2	
	Структура производства: сменный технолог, начальник цеха, лаборатория, отдел ОТК. Технологическая документация: рецептуры, технологические инструкции, ТР ТС 021/2011. Профессиональные стандарты («Технолог пищевого производства»). Этика, деловое общение и первые шаги в профессии (стажировка, наставничество).		
	Практические занятия	**14**	
	Практическая работа № 7. Знакомство с автоматизированной линией **Практическая работа № 8.** Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. **Практическая работа № 9**. Анализ маркировки готовых изделий. **Практическая работа № 10.** Заполнение технологического журнала, фиксация температуры, влажности в цехе, параметров замеса (по условным данным). **Практическая работа № 11.** Чтение и корректировка рецептуры **Практическая работа № 12.** Бракераж готовой продукции, оценка хлеба по шкале. **Практическая работа № 13.** Анализ профессиональной деятельности техника-технолога		
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Введение в профессиональную деятельность», оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– 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;

– мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы..

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Алексеев, Г. В. Технология хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков, В. В. Литвяк. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 516 с. — ISBN 978-5-507-49798-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/430118 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика: учебное пособие для СПО / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 120 с. — ISBN 978-5-507-51019-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/499439 (дата обращения: 20.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/499454 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве: учебное пособие для СПО / Е. А. Скорбина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 48 с. — ISBN 978-5-507-53817-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/499382 (дата обращения: 20.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - СанктПетербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 (дата обращения: 15.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПБ: Профессия, 2006.-416с., ил.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А.Жукова. — М.: Издательский центр«Академия», 2006.

3. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В. Ермилова. Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

4. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий/ Цыганова Т.Б. :Учебник-13 изд; - Издательский центр «Академия», 2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1- 1.3	– Устный опрос – Тестирование, – Фронтальный письменный опрос – Доклады, рефераты; – Практические работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1- 1.3	– Тестирование, – Фронтальный письменный опрос – Доклады, рефераты; – Практические работы – Лента времени
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1- 1.3	– Проект
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1- 1.3	– Устный опрос – Тестирование, – Фронтальный письменный опрос – Доклады, рефераты; – Проекты – Практические работы
ПК 2.2. Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Тема 1.1- 1.3	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Практические работы
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	Тема 1.1- 1.3	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Анализ публичного выступления – Практические работы

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ» 400
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 400
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 400
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 401
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 401
2.2. Содержание дисциплины 402
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 404
3.1. Материально-техническое обеспечение 404
3.2. Учебно-методическое обеспечение 404
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 406

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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 России» 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.

Дисциплина «История России» 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
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 4.4		способы и показатели оценки результаты работы коллектива

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	36	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	**36**	**14**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Характеристика единства российской цивилизации через призму истории гимна и флага России		
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ альтернатив развития Руси в период обретения независимости и становления единого государства		
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие № 3. Характеристика роли Земских соборов в преодолении Смутного времени и формировании народного единства		
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Составление прогноза значения воссоединения Великой и Малой Руси для укрепления Российского государства в XVII веке.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.4
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Составление исторического портрета Петра I как строителя великой империи: методы и результаты		
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	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	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 978-5-0054-2948-3 — 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. — ISB2N 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. История России: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией А. А. Чернобаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 629 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19799-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583844 (дата обращения: 05.08.2026).

2. Карпачев, С. П. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582716 (дата обращения: 05.08.2026).

3. Мокроусова, Л. Г. История России: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562952 (дата обращения: 05.08.2026).

4. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564209 (дата обращения: 19.08.2026).

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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.

2. Крамаренко, Р. А. История России: учебник для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563113 (дата обращения: 14.04.2025).

3. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560707 (дата обращения: 14.04.2025).

5. Фирсов, С. Л. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20597-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558450 (дата обращения: 14.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - приемы структурирования информации - правила построения устных сообщений - сущность гражданско-патриотической позиции - правила чтения текстов профессиональной направленности - способы и показатели оценки результаты работы коллектива **Умеет:** - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, - анализировать и выделять её составные части - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, - оформлять результаты поиска - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять гражданско-патриотическую позицию - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы	- Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры; - владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов; - распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в контексте определенного исторического периода; - участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы; - формирует целостную картину исторического и культурного развития России; - анализирует закономерности, логику исторического процесса, выявляет истоки самобытности; - сопоставляет ключевые тенденции в истории России, анализирует одну из важнейших проблем для российского общества проблем – проблем взаимоотношения с Западом.	- Оценка результатов устного и письменного опроса; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы; - оценка результатов выполнения домашних заданий; -оценка результатов выполнения практических работ; - оценка результатов дифференцированного зачёта.

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 408
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 409
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 409
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 409
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 410
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 410
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 411
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 415
3.1. Материально-техническое обеспечение 415
3.2. Учебно-методическое обеспечение 415
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 417

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном язык	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
ПК 1.2	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу	-

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	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**98**	**98**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**44/44**	
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли	**Содержание**		ОК. 01 ОК. 02 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 09
	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Англоязычные страны. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными. Введение новых лексических единиц по теме. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Мировая экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.	**6**	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическая работа№ 1. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений. Практическая работа № 2. Знакомство с культурой достопримечательностями и обычаями страны изучаемого языка. Практическая работа № 3. Составление монологического высказывания: чем определяется выбор профессии?		
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Содержание**		ОК. 02 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 06 ОК. 09
	Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения	**8**	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическая работа № 4. Знакомство с системой образования России. Практическая работа № 5. Сравнение различных систем образования в современном мире: Китай, США, Европа. Практическое работа № 6. Обсуждение системы среднего профессионального образования в России. Практическая работа № 7. Проведение беседы о роли образования в жизни.		
Тема 1.3.	**Содержание**		ОК. 02

Значение иностранного языка в освоении профессии	География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.	**10**	ОК. 04 ОК. 05 ОК. 06 ОК. 09
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 8. Чтение и обсуждение текста об английском языке в современном мире. Практическая работа № 9. Подготовка сообщения обо мне и моей профессии. Практическая работа № 10. Выявление взаимосвязи иностранного языка и моей профессии. Практическая работа № 11 Составление профессионального диалога. Практическая работа № 12. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
Тема № 1.4. Основы делового общения	**Содержание**		ОК. 01 ОК. 02 ОК. 03 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 09
	Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения	**10**	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 13 Ведение светской беседы (Smalltalk) . Практическая работа № 14. Знакомство с основами делового общения. Практическая работа № 15. Составление деловых писем, докладных записок, заявлений». Практическая работа № 16. Проведение делового разговора по телефону, электронное письмо. Практическая работа№ 17. Проведение телефонных переговоров.		
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание**		ОК. 01 ОК. 02 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 09
	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	**10**	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа №18.Подготовка резюме. Практическая работа № 19. Работа с текстом «Трудоустройство и карьера». Практическая работа № 20. Работа с текстом «Карьера». Практическая работа № 21. Проведение собеседования с работодателем в кадровом агентстве. Практическая работа № 22. Выявление основных ошибок при собеседовании.		
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		**6/6**	
Тема 2.1.	**Содержание**		ОК. 02

Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)	**6**	ОК. 04 ОК. 05 ОК. 06 ОК. 07 ОК. 09
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 23. Знакомство с достижениями и инновациями в науке и технике. Практическая работа №24. Проведение дискуссии по теме «Отраслевая выставка». Практическая работа № 25. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь».		
Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		**10/10**	
Тема № 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен	**Содержание**		ОК. 02 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 07 ОК. 09 ПК 1.2
	История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала	**10**	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 26. Знакомство с историей чемпионатов России. Практическая работа № 27. Обсуждение профессионального роста и самосовершенствования профессиональной деятельности. Практическая работа № 28. Изучающее чтение технической документации Чемпионатов. Практическая работа № 29. Проведение дискуссии «Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате по профессиональному мастерству». Практическая работа № 30 Написание саммери о проведении чемпионатов «Профессионалы».		
Раздел 4. Профессиональная деятельность специалиста		**8/8**	
Тема № 4.1. Введение в сельское хозяйство	**Содержание**		ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05, ОК. 09
	Интенсивные технологии. Отрасли сельского хозяйства. Окружающая среда. Грамматика: Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях.	**8**	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическая работа № 31. Чтение и отработка текста по теме «Сельское хозяйство»**.** Практическая работа № 32. Составление лексических высказываний по теме «Интенсивные технологии в сельском хозяйстве» Практическая работа № 33. Сравнительный анализ по теме «Отрасли сельского хозяйства»**.** Практическая работа № 34. Построение диалогической речи по теме: «Сельское хозяйство и окружающая среда»		
Раздел 5. Растениеводство		**24/24**	
	Содержание		

Тема 5.1 Растениеводство	Лексика: Сельскохозяйственные культуры. Полевые культуры. Зерновые культуры. Грамматика: Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык.		ОК. 01, ОК. 02, ОК. 03, ОК. 04, ОК. 05, ОК. 09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**24**	
	Практическая работа № 35. Чтение и пересказ текста по теме «Растения, их части и функции» Практическая работа № 36. Составление словаря по теме «Классификация полевых культур». Практическая работа №37. Составление анализа по теме «Жизненный цикл растений». Практическая работа № 38. Составление пересказа по теме «Технологии возделывания сельскохозяйственных культур». Практическая работа № 39. Беседа на тему «Прорастание семян». Практическая работа № 40. Составление саммери по теме «Злаковые культуры». Практическая работа № 41. Составление диалога по теме «Культурная обработка земли». Практическая работа № 42. Заполнение таблицы по теме «Потери при уборке зерновых культур». Практическая работа № 43. Заполнение таблицы по теме «Интернациональные слова в растениеводстве». Практическая работа № 44. Составление монологического высказывания «Меры борьбы с вредителями хлебных запасов». Практическая работа № 45. Обсуждение технологических процессов и схем очистки зерна и семян от примесей. Практическая работа № 46. Рассмотрение технологических схем подготовки и переработки зерна различных культур в крупу.		
Раздел 6. Современные технологии в сельском хозяйстве		**6/6**	
Тема 6.1. Современные компьютерные технологии	**Содержание**		ОК. 02 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 09 ПК 1.2
	Лексика: Компьютер. Процессор. Сканер. Принтер. Грамматика: Сложное дополнение в функции подлежащего	**6**	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 47. Чтение и пересказ текста по теме «Современные компьютерные технологии». Практическая работа № 48. Составление диалогов по теме «Современные компьютерные технологии». Практическая работа № 49. Составление монологического высказывания по теме «Компьютер в моей жизни».		
Всего:		**98**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 02.04.2025).

2. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5389/796937/

3. Беляева, Л. А. Интерактивные средства обучения иностранному языку. Интерактивная доска: учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Беляева. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17091-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566197 (дата обращения: 02.04.2025).

4. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/471736

5. Егорова, О. А. Английский язык для естественно-научных специальностей (A2 B1 учебник для вузов / О. А. Егорова, Е. Э. Кожарская ; ответственный редактор Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15398-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568232 (дата обращения: 02.04.2025).

6. Минаева, Л. В. Английский язык. Навыки устной речи (I am all Ears!) + аудиоматериалы : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Минаева, М. В. Луканина, В. В. Варченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16752-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563675 (дата обращения: 02.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы студентов (B1-C1): учебник для вузов / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 357 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15771-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565310 (дата обращения: 02.04.2025).

2. Пестова, М. С. Английский язык: перевод коммерческой документации (B2): учебник для среднего профессионального образования / М. С. Пестова. — 2-е изд.,

испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12172-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565798 (дата обращения: 02.04.2025).

3. Поплавская, Т. В. Английский язык. Проблемы коммуникации: учебник для вузов / Т. В. Поплавская, Т. А. Сысоева. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 175 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07461-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564899 (дата обращения: 02.04.2025).

4. Соломоновская, А. Л. Лингвострановедение. Культуры народов мира. In English: учебник для вузов / А. Л. Соломоновская. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20171-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569205 (дата обращения: 02.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - современную научную и профессиональную терминологию - психологические особенности личности - правила построения устных сообщений - значимость профессиональной деятельности по специальности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Умеет: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном. строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов фронтального опроса. Оценка результатов устного ответа. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка результатов выполнения тестирования. Оценка результатов выполнения контрольных работ. Оценка результатов решения ситуационных задач. Оценка результатов проведения собеседования. Оценка результатов участия в дискуссии. Оценка выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

- применять современную научную профессиональную терминологию - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном язык - описывать значимость своей специальности - соблюдать нормы экологической безопасности -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас.	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 420
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 421
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 421
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 421
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 423
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 423
2.2. Содержание дисциплины 424
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 427
3.1. Материально-техническое обеспечение 427
3.2. Учебно-методическое обеспечение 427
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 429

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представления о защите человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности; формирование умения разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, планировать мероприятия по защите производственного персонала населения в чрезвычайных ситуациях; ознакомление со средствами и методами повышения безопасности и экологичности технических средств.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» 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	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	-
ОК 02	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности	-
ОК 04	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством для создания человеко - и природозащитной среды	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте	-

	осуществления профессиональной деятельности		
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения; описывать значимость своей специальности демонстрировать осознанное поведение; проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции Вооруженных Сил России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	
ПК 2.1		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	-

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	68	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**68**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		**26/6**	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**24/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Аварии на радиационно-опасных объектах, химически-опасных и пожаро-взрывоопасных объектах. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения.	18	

	Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства индивидуальной защиты населения. Средства коллективной защиты населения. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Правила поведения и действия населения по сигналам гражданской обороны. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Безопасность труда при эксплуатации и ремонте сельскохозяйственной техники		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**42/14**	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)»		**42/14**	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**	**14/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 4. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при ожогах, воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Практическое занятие № 6. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур, при отравлениях	2	
	Практическое занятие № 7. Освоение основных способов искусственного дыхания при отсутствии сознания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	**14/2**	

Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Практические занятия	**2/2**	
	Практическое занятие № 8. Отработка правил и порядка действий при эпидемии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	**14/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Значение правильного питания и физических упражнений для здоровья. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровья. Вредные привычки и их влияние на здоровье и организм. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровья. Вредные привычки и их влияние на здоровье и организм. Показатели здоровья и факторы, их определяющие. Психологическое благополучие и самопомощь.	10	
	Практические занятия	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Составление профилактических программ для фермера по формированию здорового образа жизни.	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ показателей здоровья: диагностика и оценка факторов влияния	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник [Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов] — 23-е изд., стер. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 208с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — 9-е изд., испр. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 288с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22152-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583599 (дата обращения: 12.05.2026).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599026 (дата обращения: 12.05.2026).

3. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 809 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17045-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584777 (дата обращения: 12.05.2026).

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583572 (дата обращения: 12.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560842 (дата обращения: 12.05.2026).

2. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584663 (дата обращения: 12.05.2026).

3. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: http://www.mchs.gov.ru.

4.Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

5.Суворова, Г. М. Безопасность жизнедеятельности. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17247-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585044 (дата обращения: 12.05.2026).

6. Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды».

8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; боевые традиции Вооруженных Сил России требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по	владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни. демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов тестирования Оценка выполнения заданий в СДО moodle, Оценка результатов решения кейс - заданий Оценка результатов выполнения практических работ

производству продуктов питания из растительного сырья Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	защитной среды осуществления профессиональной деятельности; соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 433
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 433
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 433
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 434
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 434
2.2. Содержание дисциплины 435
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 442
3.1. Материально-техническое обеспечение 442
3.2. Учебно-методическое обеспечение 442
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 443

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «Физическая культура» направлено на развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.08	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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	-
ПК 4.3	Основные приемы организации работы трудового коллектива	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	-

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	**98**	**96**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**98**	**96**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1 Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**Содержание**	**2**	ОК 04, ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура».		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности.		**96/96**	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика	**Содержание**	**16/16**	ОК 04, ОК 08
	Биомеханические основы техники бега, техника низкого старта; старты и стартовые ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	

	Практическое занятие № 1. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15 – 20 минут, техники бега на средние дистанции. Практическое занятие № 2. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега. Практическое занятие № 3. Эстафетный бег. 4х100метр. Челночный бег. Бег 30 м на результат. Практическое занятие № 4. Бег 400 м. Бег 30 м на результат. Практическое занятие № 5. Бег 500 м. Бег 60 м на результат. Практическое занятие № 6. Бег на выносливость 1000 м. Бег 100 м. Практическое занятие № 7. Бег на выносливость 2000 м. Практическое занятие № 8. Бег на выносливость 3000м.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.2. Баскетбол	**Содержание** Техника безопасности на уроках баскетбола; совершенствование ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменениям скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку.	**16/16**	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	

	Практическое занятие № 9. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты, ОФП. Практическое занятие № 10. Передачи мяча. ОФП. Практическое занятие №11 Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП. Практическое занятие №12. Практическое занятие №13. Техника штрафных бросков. ОФП. Практическое занятие № 13. Ведение мяча с изменение направления движения. Практическое занятие №13. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. Практическое занятие №14. Практика судейства в баскетболе. Практическое занятие №15. Выполнение контрольных упражнений; ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо, штрафной бросок, броски по точкам, баскетбольная «дорожка».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.3 Волейбол	**Содержание**	**16/16**	ОК 04, ОК 08
	Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча однорукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	

	Практическое занятие № 16. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка. Практическое занятие № 17. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП. Практическое занятие № 18. Обучение техники передач мяча в прыжке. Практическое занятие № 18. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП . Практическое занятие № 19. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару ОФП . Практическое занятие № 20. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча. Практическое занятие № 21. Отработка навыков судейства в волейболе. Практическое занятие № 22. Контрольные выполнения тестов по волейболу; передачи мяча в парах, игра по упрощённым правилам волейбола, игра по правилам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.5. Гимнастика	**Содержание**	**14/14**	ОК 04, ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/14**	

	Практическое занятие № 23. Строевые упражнения. Практическое занятие № 24. Техника акробатических упражнений. Практическое занятие № 25. Техника упражнений на снарядах: опорный прыжок через козла. Страховка и само страховка. Практическое занятие №25. Разучивание и выполнение связок на бревне, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (девушки). Комплексы упражнений с гантелями, гирями (юноши). Практическое занятие № 26. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки. Практическое занятие №27. Контроль комбинации на бревне. Практическое занятие № 28. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Бадминтон	**Содержание**	**12/12**	ОК 04, ОК 08
	Стойки и перемещения, нападающий удар «смеш», укороченый. Подачи открытой и закрытой стороной ракетки. Игра по правилам одиночная, парные.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие № 29. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне. Практическое занятие №30. Подачи. Атакующий удар, нападающий удар «смэш». Практическое занятие № 31. Далёкий удар с замаха сверху. Практическое занятие № 31. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону. Практическое занятие № 32. Контроль техники подач, ударов справа, слева. Практическое занятие № 33. Техника игры: одиночная, парные игры. Игра по правилам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	**2/2**	ОК 04,

Тема 2.7. Настольный теннис	Техника безопасности на уроках настольного тенниса, изучение элементов стола и ракетки, обучение ударов различной по силе и направлению мяча. Атакующие подачи, направленные на непосредственный выигрыш очка.		ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 34. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.8 Лыжная подготовка	**Содержание**	**10/10**	ОК 04, ОК 08
	Преодоление подъемов и препятствий. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие № 35. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке. Практическое занятие № 36. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов. Практическое занятие № 37. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков. Практическое занятие № 38. Совершенствование техники переходов: с одновременных на попеременные. Практическое занятие № 38. Первая помощь при травмах и обморожениях		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.9 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)	**Содержание**	**10/10**	ОК 04, ОК 08 ПК 4.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и		

	дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП**.**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие № 35. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда. Практическое занятие № 36. Формирование профессионально значимых физических качеств. Практическое занятие № 37**.** Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. Практическое занятие № 37. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. Практическое занятие № 37. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**98**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22085-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600786 (дата обращения: 28.08.2026).

2. Пельменев, В. К. История физической культуры : учебник для среднего профессионального образования / В. К. Пельменев, Е. В. Конеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 142 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22130-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600829 (дата обращения: 28.08.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562057 (дата обращения: 12.04.2025).

2. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО: учебное пособие для вузов / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 144 с. — ISBN 978-5-507-50717-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/459917 (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебник для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568420 (дата обращения: 12.04.2025).

4. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 111 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20707-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558618 (дата обращения: 12.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - 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; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	- демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека, - владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний; - применяет физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности - понимает организационную работу коллектива и команды может взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка результата устного опроса Оценка результата тестирование Оценка результата выполнения контрольных нормативов Оценка результата комплекса упражнений Оценка результата регулирования физической нагрузки Оценка результата владения навыков контроля и оценки

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ 05. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 445
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» 446
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 446
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 446
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 448
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 448
2.2. Содержание дисциплины 449
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 451
3.1. Материально-техническое обеспечение 451
3.2. Учебно-методическое обеспечение 451
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 453

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина «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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	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	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 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования применять современную научную профессиональную терминологию выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования определять источники достоверной правовой информации оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта презентовать идеи открытия собственного дела в	содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	

	профессиональной деятельности составлять различные правовые документы		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ПК 4.1	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса

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	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	**32**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	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		**4/2**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1 Определение уровня инфляции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**10/6**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 4.1
	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 2. Анализ семейного бюджета.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Кредиты и займы	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 4.1
	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.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Расчет платежей по кредитам.	2	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по банкротству физических лиц.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Риск и доходность		**12/8**	
Тема 3.1. Инвестирование	**Содержание**	**2**	
	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.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 4.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 5. Расчет дохода от инвестиционного проекта.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.3. Предпринимательство	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 4.1
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 6. Заполнение заявления на регистрацию ИП, заявление о переходе на УСН.	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка бизнес-плана.	2	
	Практическое занятие № 8. Представление бизнес-плана.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 4. Финансовая среда		**6/4**	
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 4.1
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Расчет налоговых вычетов по НДФЛ	2	
	Практическое занятие № 10 Расчет налогов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Всего		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально- экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Основы финансовой грамотности : учебник М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская. — 3-е изд., испр.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, Н. Н. Шаш ; под редакцией М. П. Афанасьева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 770 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20976-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589444 (дата обращения: 30.04.2026).

2. Бюджетная система РФ : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Н. Г. Ивановой, М. И. Канкуловой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19961-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586449 (дата обращения: 30.04.2026).

3. Дыдыкин, А. В. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Дыдыкин ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09529-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583563 (дата обращения: 30.04.2026).

4. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21009-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583711 (дата обращения: 30.04.2026).

5. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / ответственные редакторы Г. Б. Поляк, Е. Е. Смирнова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20039-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/581148 (дата обращения: 30.04.2026).

6. Основы страхового дела : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583777 (дата обращения: 30.04.2026).

7. Турчаева, И. Н. Финансовая грамотность. Предпринимательские риски : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Турчаева, Я. Ю. Таенчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20583-1. — Текст : электронный // Образовательная

платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590446 (дата обращения: 30.04.2026).

8. Финансовое право : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Ф. Ручкиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20574-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587544 (дата обращения: 30.04.2026).

9. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21869-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588459 (дата обращения: 30.04.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 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 содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности методики расчета экономических показателей **Умеет:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и	Владение объемом знаний по дисциплине; понимание изученного; самостоятельность суждений, убежденность в излагаемом, степень систематизации и глубины знаний; действенность знаний; умение применять знания с целью решения практических задач Решение практических заданий, ситуационных задач, кейс-заданий, проблемных ситуаций. Умение проанализировать проблему и выделить ее части; Умение разработать способы решения проблемы; Умение найти источники информации для решения проблемы; Умение оценивать практическую значимость результатов поиска; применять современную научную	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Тестирование Оценка выполнения практических работ Письменный и устный опрос

выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план 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 содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности методики расчета экономических показателей	профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 456
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» 457
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 457
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 457
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 458
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 458
2.2. Содержание дисциплины 459
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 461
3.1. Материально-техническое обеспечение 461
3.2. Учебно-методическое обеспечение 461
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 462

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства» состоит в формировании знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы бережливого производства» 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	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК.04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	-
ПК 1.2	эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки	правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	-

	поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных.	

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	32	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	**32**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		**18**	
Тема 1.1. Понятия и сущность бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК.03 ОК.07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ", "Группа ГАЗ", ОАО "РЖД", Госкорпорация "Ростех", ПАО "Сбербанк России")	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Установление соответствия между требованиями ГОСТ Р ИСО 56020-2020 Бережливое производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Действия, добавляющие ценности, и потери	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК.01 ОК.07
	Клиент: понятие, особенности. Процессный подход. Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери первого и второго рода. Влияние потерь на себестоимость производства продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 2. Составление и заполнение бланка с принципами TPS	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Картирование потока создания ценности	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК.04 ОК.07 ПК1.1
	Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Технология картирования производственного создания ценности. Технология картирования офисного потока создания ценности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие №3. Условные обозначения, используемые при картировании производственных потоков создания ценности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	**6/2**	ОК.02

Тема 1.4. Методы решения проблем	Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: пирамида проблем; граф-связей; диаграмма Парето, «5 Почему»; диаграмма Исикавы.	4	ОК.07 ПК1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 4. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования «Приём документов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		**14**	
Тема 2.1. Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК.03 ОК.07 ПК1.1
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 5. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.01 ОК.07 ПК1.2
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Фабрика процессов	**Содержание учебного материала**	4/2	ОК.03 ОК.07 ПК1.1
	Понятие, цели, задачи. Информационный центр: безопасность, качество, исполнение заказа, затраты, персонал.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 6. Моделирование производственных процессов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебник Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова. ; ред. Е.А. Шашенкова. — 3-е изд., испр. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 208с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793 (дата обращения: 07.07.2026).

2. Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебник Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова. ; ред. Е.А. Шашенкова. — 3-е изд., испр. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 208с. Текст: электронный // Академия: электронно-библиотечная система. URL: https://academia-moscow.ru/reader/?id=799910

3. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебник для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 3-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 63 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19934-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600414 (дата обращения: 07.07.2026).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Развитие бережливых производственных систем в России: синергия возможностей: монография / под редакцией Э. В. Кондратьева. — Москва: Академический Проект, 2022. — 234 с. — ISBN 978-5-8291-3958-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323879 (дата обращения: 07.07.2026).

2. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: https://gostassistent.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343

3. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: https://gostassistent.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях формат оформления результатов поиска информации современная научная и профессиональная терминология основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных. Умеет выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- назначение и область применения оборудования, используемого на - подбирать оптимальное технологическое оборудование хлебозаводов для улучшения технологии производства хлебобулочных изделий и оптимизации технологических процессов	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования -оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» .465
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 465
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 465
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 465
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 465
2.2. Содержание дисциплины 466
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 470
3.1. Материально-техническое обеспечение 470
3.2. Учебно-методическое обеспечение 470
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 471

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ««Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» изучение влияния жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества потребительских товаров и приобретение теоретических знаний и практических умений в области защиты товаров от биологических повреждений в процессе их полного жизненного цикла и обеспечения безопасными товарами потребителей.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального 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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	-
ПК 1.2.		порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов	

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	48	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачёта		
Всего	**48**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии			**4**
Тема 1.1. Основы микробиологии	**Содержание**	**4/2**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Морфология бактерий. Микробиология как наука. Микроорганизмы: понятие, общая классификация микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Спорообразование. Размножение, Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Характеристика плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Строение, Размножение, Классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Знакомство с оборудованием микробиологической лабораторией.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	**Содержание**	**14/12**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолиз, тургор клетки. Типы питания. Типы дыхания. Рост и размножение микробов. Образование спор. Процессы брожения, гниения. Виды брожения. Возбудители. Особенность процессов гниения, Основные возбудители процесса. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений. Влияние химических факторов (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	

	Практическое занятие № 2. Анализ основных форм бактерий и овладение техникой микрокопирования.	2	
	Практическое занятие № 3. Окраска бактерий по Граму.	2	
	Практическое занятие № 4. Структура бактериальной клетки. Морфология актиномицетов и спирохет	2	
	Практическое занятие № 5. Морфология риккетсий, хламидий и микоплазм. Микробы – эукариоты. Морфология грибков и простейших	2	
	Практическое занятие № 6. Микроскопическое исследование плесневых грибов и дрожжей	2	
	Практическое занятие № 7. Методы культивирование микроорганизмов на питательных средах	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание**	**4/2**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Влияние концентрации веществ. Влияние различных излучений. Влияние химических факторов (реакции среды pH, антисептиков). Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 8 Анализ микробиологических показателей разных образцов почвы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Микробиология зерна и продуктов его переработки		**6/4**	
Тема 2.1. Микробиология зерна и продуктов его переработки	**Содержание**		ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Микрофлора зерна. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятия № 9. Анализ микробиологических показателей зерна	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ микробиологических показателей хлеба и хлебобулочных изделий	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		**6/4**	
Тема 3.1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Пищевые отравления. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 11. Анализ исследования возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 12. Анализ глистных заболеваний и их возбудителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Основы гигиены и санитарии		**14/8**	
Тема 4.1. Личная гигиена работников пищевых производств	**Содержание**	**14/8**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02
	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Медицинский контроль персонала общественного питания Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
Тема 4.2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	

Тема 4.3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 13. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Практическое занятие № 14. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
	Практическое занятие № 15. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
	Практическое занятие № 16. Осуществление микробиологического контроля хлебопекарного производства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323627 (дата обращения: 14.05.2026).

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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 14.05.2026).

3.2.2 Дополнительные источники

1. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: методы работы в профессиональной и смежных сферах приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов **Умеет:** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	Демонстрирует глубокое знание основных групп микроорганизмов, их классификацию. Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контекст. Может выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения микробиологических задач: знает микроскопическое строение бактериальной клетки, вирусов, микроскопических грибов. Ориентируется в научной микробиологической терминологии. Соблюдает нормы экологической безопасности при микроскопировании бактериальных клеток, плесневых грибов. Способен пользоваться специализированными электронными информационными ресурсами при сборе данных, необходимых для решения практических задач при контроле качества зерна. Подготавливает сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Способен контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян. Может проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Способен пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Осуществляет мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов.

	Грамотно перечисляет методы стерилизации и дезинфекции Четко обосновывает понятия патогенности, вирулентности. Демонстрирует знания санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде Обосновывает правила личной гигиены Правильно и полно излагает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения Твердо разъясняет правила проведения дезинфекции дезинсекции, дератизации. Создаёт асептические условия работы с биоматериалами Правильно пользуется микроскопической оптической техникой. Грамотно проводит микробиологические исследования и даёт оценку полученным результатам. Соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии, применяет необходимые методы и средства защиты Грамотно готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств Уверено проводит дезинфекцию оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др. Готовит дезинфицирующие растворы заданной концентрации с использованием специального лабораторного оборудования.	

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 474
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 475
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 475
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 475
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 476
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 476
2.2. Содержание дисциплины 477
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 480
3.1. Материально-техническое обеспечение 480
3.2. Учебно-методическое обеспечение 480
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 481

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений, формирование у студентов понятий о теоретических основах процессов пищевой технологии, подготовка студентов к решению вопросов, связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального 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	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ПК 1.1	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	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	-

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	86	56
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**86**	**56**

1.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Механические процессы		**86**	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03
	Классификация хлебопекарного оборудования. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации машин и охрана труда.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 1. Составление схем хлебопекарного производства	2	
	Практическое занятие № 2. Характеристика требований к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Оборудование для транспортирования и хранения муки	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов. Электропогрузчик. Ленточный транспортер. Винтовой транспортер. Распределительные и питающие шнеки. Емкости для хранения муки. Пневмотранспорт. Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Сравнительный анализ бестарного приёма, хранения, транспортирования жидкого жира	2	
	Практическое занятие № 4. Составление схем бестарного приёма, хранения, транспортирования муки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Оборудование для подготовки сырья к производству	**Содержание**	**8/6**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Трехшнековый мукосмеситель. Просеиватель с плоским ситом. Солерастворитель. Жирорастопитель.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 5. Составление схем для приготовления сахарного раствора	2	
	Практическое занятие № 6. Составление схем заварочной машины	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ просеивателей	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Оборудование для дозирования компонентов	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Основные способы дозирования. Классификация дозаторов муки. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции муки и жидких компонентов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 8. Дозировочная станция поршневого типа	2	
	Практическое занятие № 9. Дозировочные станции для жидких компонентов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Оборудование для приготовления теста	**Содержание**	**14/10**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Тестоприготовительные агрегаты периодического действия. Тестоприготовительные агрегаты непрерывного действия. Тестомесильные машины периодического действия.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие № 10. Составление схем агрегата цепного типа тестоприготовления	2	
	Практическое занятие № 11. Составление схем агрегата периодического действия комбинированного типа тестоприготовления	2	
	Практическое занятие № 12. Составление схем агрегатов с интенсивной обработкой теста	2	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ тестомесильных машин периодического действия	2	
	Практическое занятие № 14. Сравнительный анализ тестомесильных машин непрерывного действия	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов	**Содержание**	**14/10**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Делительная машина с поршневым нагнетанием. Делительная машина со шнековым нагнетанием. Делитель с валковым нагнетанием. Делителъно-округлительный агрегат. Тестоокруглительные машины. Закаточная машина барабанного типа. Закаточная машина ленточного типа. Формовочная машина для бараночных изделий. Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие № 15. Сравнительная характеристика тестоделительных машин	2	
	Практическое занятие № 16. Составление схем тестоокруглительных машин	2	

	Практическое занятие № 17. Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	2	
	Практическое занятие № 18. Машина для формования сухарных плит	2	
	Практическое занятие № 19. Сравнительный анализ закаточных машин	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.7. Оборудование для расстойки тестовых заготовок	**Содержание**	**12/8**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Конвейерные шкафы расстойки. Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 20. Составление схемы универсального расстойного шкафа	2	
	Практическое занятие № 21. Составление схем шкафов для расстойки заготовок круглого подового хлеба	2	
	Практическое занятие № 22. Сравнительный анализ механизмов для посадки	2	
	Практическое занятие № 23. Характеристика способов разгрузки и схемы механизмов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.8. Хлебопекарные печи	**Содержание**	**10/6**	ОК.03 ПК 1.1
	Классификация хлебопекарных печей. Печи тупикового типа. Печи туннельного типа. Печи камерного типа.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 24. Сравнительный анализ тупиковых печей	2	
	Практическое занятие № 25. Сравнительный анализ туннельных печей	2	
	Практическое занятие № 26. Составление схем печей камерного типа	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.9. Поточные линии. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	**Содержание**	**10/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Поточные линии. Линии выработки формового хлеба. Линии выработки подовых изделий. Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий. Линия производства бараночных изделий. Линия производства сдобных сухарей. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 27. Составление схем поточной линии производства сдобы и булочной мелочи	2	
	Практическое занятие № 28. Составление схем поточной линии производства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории аспирации и пневмотранспорта, автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные 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, 2026. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20463-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586328 (дата обращения: 07.07.2026). 2. 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, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841 (дата обращения: 07.07.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; современную научную и профессиональную терминологию; 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 Умеет выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; применять современную научную профессиональную терминологию; 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	- назначение и область применения оборудования, используемого на хлебопекарных предприятиях; способы регулирования и контроля технического состояния при эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов. - подбирать оптимальное технологическое оборудование хлебозаводов для улучшения технологии производства хлебобулочных изделий и оптимизации технологических процессов	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования -оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ» 484
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 484
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 484
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 485
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 485
2.2. Содержание дисциплины 486
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 490
3.1. Материально-техническое обеспечение 490
3.2. Учебно-методическое обеспечение 490
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 491

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем оборудования технологических установок.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального 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	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ПК 1.1	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования	-

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	64	38
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**72**	**38**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства		**22**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс.	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 1. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ систем пассивного и системы активного контроля.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства.	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Написание линейного алгоритма.	2	
	Практическое занятие № 4. Написание циклического алгоритма.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Программное обеспечение систем управления.	**Содержание**	**10/6**	ОК.01 ОК.03
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 5. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	Практическое занятие №6. Расчет основных экономических показателей.	2	
	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**28**	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	**Содержание**	**6/2**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 8. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Средства для контроля давления	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Устройство и принцип работы механических манометров и вакуумметров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 10. Составление схем манометров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Средства для контроля температуры	**Содержание**	**6/4**	ОК.02 ОК.03 ПК 1.1
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры жидкостные, электронные термометры, термощуп, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	

	Практическое занятие № 11. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения температуры.	2	
	Практическая работа № 12. Сравнение контактных термометров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Первичные преобразователи (датчики).	**Содержание**	**4/2**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Цифровые устройства и исполнительные механизмы.	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 14. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	
	Практическое занятие № 15. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		**14**	
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.	**Содержание**	**6/4**	ОК.02 ОК.03
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 16. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 17. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.	**Содержание**	8/4	ОК.01 ОК.03 ПК 1.1
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 18. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов	2	
	Практическое занятие № 19. Составление схем комплексной автоматизации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизация технологических процессов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аббясов, В. М. Автоматизация технологических процессов. Промышленные роботизированные комплексы : учебник для среднего профессионального образования / В. М. Аббясов, С. Л. Петухов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 89 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5700-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/600164/p.1 (дата обращения: 21.06.2026).

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, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19504-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/585343/p.1 (дата обращения: 21.06.2026).

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 10 — URL: https://urait.ru/bcode/587514/p.10 (дата обращения: 21.06.2026).

4. Основы автоматизации технологических процессов : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21707-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 8 — URL: https://urait.ru/bcode/582550/p.8 (дата обращения: 21.06.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), -причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления - основные технологические процессы производства хлеба, -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования Умеет - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья, - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, -осуществлять технологические регулировки оборудования, - подбирать оборудование.	знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматики; общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); виды структуры автоматизированной системы управления различных уровней; принципы построения автоматизированных систем управления технологическими процессами, типовые системы автоматического регулирования; основные понятия автоматизированной обработки информации; основы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; состояние и перспективы развития автоматизации технологических процессов; выбирает тип контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации (КИПиА) под задачи производства и аргументировать свой выбор; регулирует параметры технологического процесса по показаниям КИПиА вручную и дистанционно с использованием средств автоматизации; контролирует значения технологических параметров с помощью КИПиА и оценивать достоверность информации.	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования -оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач; - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА»....495
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....495
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины....495
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ....498
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины....498
2.2. Содержание дисциплины....499
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ....502
3.1. Материально-техническое обеспечение....502
3.2. Учебно-методическое обеспечение....502
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ....503

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Электротехника и электронная техника»: приобретение основополагающих знаний основ электротехники электроники, основных понятий и законов, теории электрических и магнитных цепей, методов анализа цепей постоянного и переменного тока; основных понятий и методов расчета трехфазовых цепей; основ электромагнитных устройств, электрических машин и аппаратов.

Дисциплина «Электротехника и электронная техника» включена в вариативную часть общепрофессионального 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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	

	своей профессиональной деятельности	процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	визуально оценивать исправность	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 2.2		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	-
ПК 3.2		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 назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок	-

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	44	30
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	**44**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Электрические цепи		**26/16**	
Тема 1.1. Электрические цепи постоянного тока	**Содержание**	**12/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1,1, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Основные понятия и определения. Элементы электрической цепи и её топология. Классификация цепей. Схемы замещения источников энергии и их взаимные преобразования. Законы Ома и Кирхгофа. Мощность цепи постоянного тока. Баланс мощностей. Составление и решение уравнений Кирхгофа. Метод контурных токов. Метод узловых напряжений. Потенциальная диаграмма.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 1. Исследование неразветвленной цепи постоянного тока и разветвленной цепи постоянного тока.	2	
	Практическое занятие № 2. Расчет и анализ режимов электрических цепей постоянного тока.	2	
	Практическое занятие № 3. Расчет и анализ режимов электрических цепей постоянного тока.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Электрические цепи синусоидального тока	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.2
	Получение синусоидальной электродвижущей силы (ЭДС). Основные параметры синусоидальных функций времени. Электрические цепи с взаимной индуктивностью. Основные сведения о цепях несинусоидального тока.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 4. Расчет и анализ цепей несинусоидального тока.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Трехфазные цепи	**Содержание**	**10/8**	ОК 01, ОК 09, ОК 04, ПК 1.1, ПК 3.2
	Получение системы трёхфазных ЭДС. Способы соединения фаз трёхфазных источников и приемников электрической энергии. Расчет фазных и линейных напряжений, токов трехфазных цепей. Расчет мощностей трехфазных цепей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	

	Практическое занятие № 5. Исследование трехфазной цепи, соединенной звездой, и трехфазной цепи, соединенной треугольником	2	
	Практическое занятие № 6. Расчет трехфазных цепей	2	
	Практическое занятие № 7. Расчет трехфазных цепей	2	
	Практическое занятие № 8. Исследование трехфазной цепи, соединенной звездой, и трехфазной цепи, соединенной треугольником	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Магнитные цепи и электромагнитные устройства		**12/10**	
Тема 2.1. Магнитные цепи	**Содержание**	**2/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.2
	1. Основные магнитные величины и свойства ферромагнитных материалов. Основные законы магнитных цепей. Методы расчета магнитных цепей при постоянной магнитодвижущей силе.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Трансформаторы	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Устройство и принцип действия однофазного трансформатора. Анализ электромагнитных процессов в трансформаторе. Схема замещения и уравнения трансформатора. Характеристики и параметры трансформатора	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 9. Исследование однофазного трансформатора	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Электрические машины	**Содержание**	**6/6**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6/6**	ОК 02, ОК 03. ОК 04, ПК 2.2
	Практическое занятие № 10. Исследование машины постоянного тока в режиме двигателя.	2	
	Практическое занятие № 11. Исследование машины постоянного тока в режиме генератора.	2	
	Практическое занятие № 12. Исследование трехфазного асинхронного двигателя	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Электроника		**6/6**	
Тема 3.1. Электронные приборы	**Содержание**	**6/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.2, ПК 3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6/6**	
	Практическое занятие № 13. Исследование выпрямителей.	2	
	Практическое занятие № 14. Исследование усилителя напряжений на транзисторе.	2	

Тема 3.2. Электронные устройства	Практическое занятие № 15. Исследование усилителя.	2	ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ПК 3.2
Всего		**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Электротехника и электроника», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Основы электротехники. Практикум : учебное пособие для СПО / С. М. Аполлонский. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 320 с. — ISBN 978-5-507-50658-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454334 (дата обращения: 29.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Иванов, И. И. Электротехника и основы электроники : учебник для СПО / И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 736 с. — ISBN 978-5-507-52365-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/448721 (дата обращения: 29.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кольниченко Г. И. Основы электротехники / Г. И. Кольниченко, Я. В. Тарлаков, А. В. Сиротов [и др.]. — 3-е изд.,испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-8312-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298511.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 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 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 Нормативные, правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот	Демонстрирует полноту знаний по освоенному материалу Полнота ответа, умение применять знания на практике, логичность изложения материла	Результаты выполнения тестового задания Фронтальный опрос Подготовка выступлений с проблемно – тематическими сообщениями Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

при проведении лабораторных исследований назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок **Умеет:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы визуально оценивать исправность		

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 506
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА».....507
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....507
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....507
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 512
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 512
2.2. Содержание дисциплины.....513
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 516
3.1. Материально-техническое обеспечение.....516
3.2. Учебно-методическое обеспечение 516
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....518

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в чемпионатное движение»: формирование представлений и необходимых знаний о чемпионатном движении, руководство для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов и участия их в конкурсах профессионального мастерства, а также формирование знаний, умений и навыков для выполнения поставленных задач.

Дисциплина «Введение в чемпионатное движение» включена в вариативную часть общепрофессионального 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	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории	возможные траектории профессионального	

	профессионального развития и самообразования	развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
ПК 1.1	выполнять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	средства, материалы, инструменты, оборудование, используемые при проведении технического оборудования для продуктов питания из растительного сырья	проверять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией хлеба, хлебобулочных, макаронных и

			кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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	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
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации	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	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
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения

	готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование	лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа
ПК 5.1.	применять приемы смешанной закваски, применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов изделий	федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
ПК 5.2.	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	федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии замеса и изготовления сложных видов теста,	замешивания и формовки теста вручную, замешивания и формовки теста на специальном оборудовании
ПК 5.3.	применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	выпечки несдобных хлебобулочных изделий; выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; выпечки праздничных тортов,

			сложных видов печенья;
ПК 5.4.	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу	требования к качеству, срокам, условиям хранения, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве продукции	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

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	32	28
Самостоятельная работа	-	-
Консультация	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	**32**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативно-организационная база Чемпионата профессионального мастерства		**6/2**	
Тема 1.1. Структура Чемпионатов	**Содержание**	**6/2**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Возникновение движения профессионального мастерства в России. Миссия и задачи чемпионата «Профессионалы». Федеральный проект «Профессионалитет» и его роль в подготовке кадров. Документы, регулирующие деятельность Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству. «Профессионалы». Структура Чемпионатного движения. Порядок проведения Чемпионата. Участники Чемпионата. Конкурсная документация Чемпионата. Оценка конкурсных заданий. Развитие Чемпионатного движения в колледже. Организация подготовки участников чемпионата. Конкурсное задание компетенции «Хлебопечение»	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Подготовка рабочего места конкурсанта.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Организация и проведение конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»		**26/26**	
Тема 2.1. Хлеб пшеничный	**Содержание**	**6/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.2, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Составление рецептуры сдобных изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба пшеничного. Формовка хлеба пшеничного. Выпечка хлеба пшеничного. Презентация и продажа хлеба пшеничного. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба пшеничного, при их тепловой обработке	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 2. Составление рецептуры хлеба пшеничного. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба пшеничного овальной и произвольной форм	2	

	Практическое занятие № 3. Выпечка хлеба пшеничного овальной формы	2	
	Практическое занятие № 4. Выпечка хлеба пшеничного произвольной формы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Сдобные изделия	**Содержание**	**6/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.2, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Составление рецептуры сдобных изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления сдобных изделий. Формовка сдобных изделий. Выпечка сдобных изделий. Презентация и продажа сдобных изделий. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 5. Составление рецептуры сдобных изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления сдобных изделий	2	
	Практическое занятие № 6. Выпечка сдобных изделий: плетеные изделия	2	
	Практическое занятие № 7. Выпечка сдобных изделий: сдобное изделие с прослойкой из крема	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Хлеб ржано-пшеничный	**Содержание**	**8/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.2, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Составление рецептуры хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Формовка хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Выпечка хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Презентация и продажа хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	

	Практическое занятие № 8. Составление рецептуры хлебобулочных изделий ржано-пшеничных. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба ржано-пшеничного в форме	2	
	Практическое занятие № 9. Выпечка ржано-пшеничного хлеба в форме	2	
	Практическое занятие № 10. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлеба ржано-пшеничного подового	2	
	Практическое занятие № 11. Выпечка хлеба ржано-пшеничного подового	2	
Тема 2.4. Слоеные изделия	**Содержание**	**6/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.2, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	Составление рецептуры слоеных изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления слоеных изделий. Формовка слоеных изделий. Выпечка слоеных изделий. Презентация и продажа слоеных изделий. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве слоеных изделий, при их тепловой обработке	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 12. Составление рецептуры слоеных изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления слоеных изделий	2	
	Практическое занятие № 13. Выпечка слоеных изделий: круассан	2	
	Практическое занятие № 14. Выпечка слоеных изделий: слойка с начинкой	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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 (дата обращения: 07.07.2026).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203 (дата обращения: 07.07.2026).

3. 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, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 122 — URL: https://urait.ru/bcode/538280/p.122 (дата обращения: 07.07.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

7. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия.

8. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

9. ГОСТ 31751-2012 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия.

10. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной, и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия;

11. ГОСТ 32677-2025 Хлебопекарное производство. Термины и определения.

12. Аурман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. -9 изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПБ: Профессия, 2006.-416с., ил.

13. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А.Жукова. — М.: Издательский центр«Академия», 2006.

14. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Среднее образование).

15. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В.Ермилова. Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.

16. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2006.

17. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.

18. Концепция развития всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» на период до 2030 года.

19. Основы лабораторного дела : учебное пособие для СПО / А. К. Галиуллин, Д. Н. Мингалеев, Ф. М. Нургалиев [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 132 с. — ISBN 978-5-507-51250-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508770 (дата обращения: 30.06.2026).

20. Основы микробиологии : учебное пособие / составители В. В. Подвалова, Г. Г. Колтун. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2025. — 150 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510866 (дата обращения: 30.06.2026).

21. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. 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, 2022. — 268 с.

23. Положение о всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству «Профессионалы».

24. Положение об этике поведения на мероприятиях всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы».

25. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий/ Цыганова Т.Б.: Учебник-13 изд; - Издательский центр «Академия», 2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: −структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях −методы работы в профессиональной и смежных сферах −порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности −приемы структурирования информации −формат оформления результатов поиска информации −современная научная и профессиональная терминология −возможные траектории профессионального развития и самообразования −психологические основы деятельности коллектива −психологические особенности личности −правила оформления документов −значимость профессиональной деятельности по специальности −правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности −основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности −лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности −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 −федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	Ориентируется в актуальном профессиональном и социальном контексте, в котором приходится работать. Умеет выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для выполнения поставленных задач. Умеет составлять и подготавливать рабочее место для выполнения поставленных задач. Умеет выполнять анализ выполненной работы. Ориентируется в выполнении нормативных требований и инструкций требующиеся при выполнении поставленных задач. Владеет навыками работы с технологическим оборудованием и инструментами. Владеет навыками составлении производственных рецептур, учету сырья, лабораторных актов при выполнении лабораторных, технохимических мероприятий. Соблюдает правила и алгоритмы при выполнении практических заданий.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов решения ситуационных задач. Оценка правильности составления алгоритма выполнения практических заданий.

−федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; −технологии замеса и изготовления сложных видов теста, −способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке −с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции −требования к качеству, срокам, условиям хранения, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; −технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; −правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве продукции **Умеет:** −определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы −владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах −оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) −выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска −оценивать практическую значимость результатов поиска −применять современную научную профессиональную терминологию −определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования −организовывать работу коллектива и команды		

−взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности −описывать значимость своей специальности −соблюдать нормы экологической безопасности −определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности −кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) −вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий −применять приемы смешанной закваски, применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов изделий −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 −применять технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; −применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; −применять технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; −творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; −готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу		

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНЫ ТРУДА» 523
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 523
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 523
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 524
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 525
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 525
2.2. Содержание дисциплины 526
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 529
3.1. Материально-техническое обеспечение 529
3.2. Учебно-методическое обеспечение 529
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 531

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНЫ ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда»: формирование умений использования нормативно-правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством; формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда» включена в вариативную часть общепрофессионального 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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
ОК.06	описывать значимость своей специальности, применять стандарты	значимость профессиональной деятельности по специальности, стандарты антикоррупционного	-

	антикоррупционного поведения	поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами	Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК 4.4	Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знает правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
2	Знает систему социально-трудовых отношений, позволяющих работодателям удовлетворить потребность в трудовых услугах, предоставляемых людьми в обмен на заработную плату и другие выгоды	Тема 1.2 Труд и занятость в Российской Федерации	8	По требованию ООО «АгроЛидер»
3	Умеет идентифицировать негативные факторы природного, антропогенного и	Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов про-изводственной среды	4	По требованию ООО «АгроЛидер»

	техногенного происхождения			
4	Использует знания и умения по защите человека от вредных и опасных производственных факторов	Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	6	По требованию ООО «АгроЛидер»
5	Знает параметры комфортных условий трудового процесса	Тема 2.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
6	Знает психологические состояния человека, влияющие на безопасность человека	Тема 2.4 Психофизические и эргономические основы безопасности труда	2	По требованию ООО «АгроЛидер»
7	Знает структуру и организацию инструктажей на предприятиях	Тема 2.5. Управление безопасностью труда	4	По требованию ООО «АгроЛидер»

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	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**32**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности		**14/6**	
Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 4.4
	Конституция РФ, как основной документ. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 1. Решение типовых ситуационных задач по правам человека	2	
	Практическое занятие № 2. Оформление проекта гражданско-правового договора	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2 Труд и занятость в Российской Федерации	**Содержание**	**8/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 4.4
	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции, льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие №3. Оформление проекта трудового договора	2	
	Практическое занятие № 4. Решение правовых ситуаций в сфере трудовых отношений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 2. Негативные факторы способы защиты		**18/14**	
	Содержание	**4/2**	ОК 01

Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды	Безопасность труда. Негативные факторы. Аксиома потенциальной опасности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Основные задачи охраны труда Негативные факторы производственной среды: механические, физические, химические и комплексного характера. Вредные вещества, их воздействие и нормирование, сочетанное воздействие вредных факторов	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 5. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1
	Опасные и вредные факторы на предприятиях агропромышленного комплекса. Методы и средства защиты. Экобиозащитная техника. Электробезопасность. Производственная вентиляция. Системы вентиляции. Безопасность труда на транспортных и погрузочно-разгрузочных работах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства, выбор и расчет потребности в средствах индивидуальной защиты, а также составление классификации безопасных приемов при выполнении погрузочно-разгрузочных работ	**2**	
	Практическое занятие № 7. Технические способы защиты от поражения электрическим током и оказание первой помощи пострадавшим при поражении электротоком.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 4.4
	Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 8. Контроль освещения помещений и рабочих мест	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.4. Управление безопасностью труда	**Содержание**	**4/4**	
	Экономические механизмы управления безопасностью труда. Социально – экономическое значение и источники финансирования. охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные Приемы. Государственный надзор и контроль за выполнением законов, норм и правил. Система управления охраной труда на предприятии	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 4.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	

	Практическое занятие № 9. Составление правил техники безопасности на рабочих местах и предприятии	2	
	Практическое занятие № 10. Аттестация и сертификация рабочих мест	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Всего		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Афанасьев, И. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16134-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565381 (дата обращения: 30.04.2026).

2. Актуальные проблемы правового обеспечения профессиональной деятельности : учебник для вузов / ответственный редактор А. И. Землин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 459 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13673-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567587 (дата обращения: 30.04.2026).

3. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16146-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562853 (дата обращения: 30.04.2026).

4. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 809 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17045-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562187 (дата обращения: 30.04.2026).

5. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 338 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580426 (дата обращения: 30.04.2026).

6. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536603 (дата обращения: 05.06.2024)

7. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568037 (дата обращения: 30.04.2026).

8. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568624 (дата обращения: 30.04.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. ГОСТ Р 12.1.019-2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
15. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с
16. .Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
17. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с
18. Федеральный портал проектов нормативных правовых актов https://regulation.gov.ru/# (дата обращения: 05.06.2024)
19. Федеральная служба по труду и занятости https://rostrud.gov.ru/ (дата обращения: 05.06.2024)
20. Министерство труда и социальной защиты РФ https://mintrud.gov.ru/ (дата обращения: 05.06.2024)
21. Онлайн Инспекция.рф https://онлайнинспекция.рф/ (дата обращения: 05.06.2024)
22. Сообщество экспертов по охране труда https://lpsf.ru/ (дата обращения: 05.06.2024)
23. Охрана труда: просто и понятно https://e.otruda.ru/ (дата обращения: 05.06.2024)
24. Блог «Юнитал-М» https://www.unitalm.ru/blog/ (дата обращения: 05.06.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности содержание актуальной нормативно-правовой документации, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности психологические основы деятельности коллектива правила оформления документов значимость профессиональной деятельности по специальности, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности правила чтения текстов профессиональной направленности Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, составлять различные правовые документы	Знает и дает пояснения к нормативно правовым актам в проф. деятельности в области охраны труда перечисляет порядок проведения инструктажа с пояснением особенностей анализирует перечисляет порядок применения средств индивидуальной защиты порядка действия Анализирует указывает на возможные неисправности	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов тестирования Оценка выполнения заданий в СДО moodle, Оценка результатов решения кейс - заданий Оценка результатов выполнения практических работ

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами Использовать различные методы контроля работы трудового коллектива Принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива		

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья
(Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных
и кондитерских изделий)

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Весы электронные настольные SW-02	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания – 2 кг. Тип измерения – тензометрический, тип дисплея – жидкокристаллический, диапазон рабочих температур – от минус 10 до плюс 40 °С, дискретность индикации и цена поверочного деления – 1 г, потребляемая мощность – 0,25 В, размеры платформы – 241х192 мм. Пределы допустимой погрешности: ± 1 г (до 0,5 кг), ± 2 г (свыше 0,5 кг)	ПМ 01 ПМ 02 ПМ 03 ПМ 05
2	Весы электронные типа AD-05	Оборудование	Специализированное	Пределы взвешивания – 0,02 – 5 кг, дискретность индикации и цена поверочного деления – 1 г, пределы допустимой погрешности: ± 1 г (до 2 кг)	

				± 2 г (свыше 2 кг). Тип измерения – тензометрический, тип дисплея – жидкокристаллический, диапазон рабочих температур – от минус 10 до плюс 40 °С	
3	Стеллаж технологический кухонный, СТКН, СТК	Оборудование	Специализированное	Для хранения кухонного инвентаря, посуды и упакованных продуктов. Длина 1200 мм, ширена 400 мм, высота стоек стеллажа – 1600 мм. Нагрузка на полку – не более 72 кг	
4	Производственный стол	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы – нержавеющая сталь, материал каркаса и полки – оцинкованная сталь. Размеры: длина 1200 мм, ширина – 600 мм, высота – 870 мм	
5	Стул ученический	Мебель	Основное	Материал каркаса – металл, материал сиденья и спинки – фанера, высота – 840 мм, глубина – 380 мм, ширина – 380 мм. Регулировка по высоте	
6	Холодильник-морозильник Океан 4	Оборудование	Специализированное	Номинальный общий объем для хранения – 327 $дм^3$ (холодильная камера 90 $дм^3$). Температура в морозильной камере – минус 18 °С, равномерная нагрузка на полку – не более 32 кг, мощность замораживания – 4,2 кг/сут	
7	Микроволновая печь SAMSUNG	Оборудование	Специализированное	Энергопотребление (микроволны) – 1150 Вт, охлаждающий вентилятор, объем 20 л, размеры камеры – 330х211х309 мм	
8	Морозильник типа ларь BD 365 (прилавок)	Оборудование	Специализированное	Объем камеры – 365 л, холодопроизводительность – 20 кг в	

				сутки, габариты 1365х695х842 мм, система охлаждения заполнена хладагентом R 134 A	
9	Холодильник-морозильник FR-3501	Оборудование	Специализированное	Компрессионный, автоматический вид оттаивания. Номинальный общий объем для хранения, морозильная камера, $дм^3$ – 296, холодильная камера – 240 $дм^3$, температура в морозильной камере – не выше 18 °С, температура в холодильной камере – не более 7 °С, номинальное напряжение – 220 В	
10	Морозильник типа ларь BD 380 (прилавок)	Оборудование	Специализированное	Объем камеры – 380 л, холодопроизводительность – 20 кг в сутки, габариты 1309х693х868 мм, система охлаждения заполнена хладагентом R 134 A	
11	Миксер Vitek VT-1405 W	Оборудование	Специализированное	Пятискоростной переключатель, кнопка освобождения насадок, венчики для взбивания, кнопка турборежима. Питание 230 В, максимальная мощность – 200 Вт	
12	Плита электрическая ПЭСМ – 4 М	Оборудование	Специализированное	Общая мощность плиты, 14,8 кВт, напряжение, 380 В, количество конфорок – 4 шт, площадь рабочей поверхности конфорок – 0.5 $м^2$, мощность конфорки – 2,5 кВт, общая мощность шкафа – 4,8 кВт, максимальная температура в жаровом шкафу – 350 °С, внутренние размеры камеры жарочного шкафа, мм – 325х460х670	

13	Кухонная вытяжка ELIKOR EP 5421	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры – 500х500х725 мм, уровень шума – не более 60 дБА, потребительская мощность – не более 230 Вт, серия вентилятора – 430 куб. м в час.	
14	Электроплита бытовая тип ЕМ	Оборудование	Специализированное	Число конфорок стола – 4 шт, объем жарового шкафа – 50 л, напряжение – 230 В, класс защиты – 1, класс энергоэффективной – А, габариты – 500х560х850 мм, масса – не более 55 кг	
15	Мясорубка VITEK	Оборудование	Специализированное	Питание – 230 В, рабочая мощность – 350 Вт, ножи и шнеки изготовлены из нержавеющей стали, функция обратного движения, металлический лоток для загрузки, три решетки с отверстиями разного размера, специальные принадлежности для приготовления фаршированных колбасок	
16	Мясорубка Binatone MGP-1414	Оборудование	Специализированное	Питание – 220-240 В, потребляемая мощность – 1400 Вт, ножи и шнеки изготовлены из нержавеющей стали, функция обратного движения, металлический лоток для загрузки, три решетки с отверстиями разного размера, специальные принадлежности для приготовления фаршированных колбасок	
17	Блендер электрический Океан НВ 101А	Оборудование	Специализированное	Номинальное напряжение – 220 В, потребляемая мощность – 600 Вт, чаша для измельчения – 500 мл, мерный стакан – 800 мл.	

18	Кухонный комбайн KENWOOD	Оборудование	Специализированное	Номинальное напряжение – 220 В, потребляемая мощность – 1,8 кВт, высокоскоростной и низкоскоростной привод, гнездо для установки насадок	
19	Духовка UNOX	Оборудование	Специализированное	Конвекционная печь. Габариты: 600х587х472 мм, мощность – 3000 Вт, напряжение – 220 В, одна скорость вентилятора, количество уровней – 4, инжекторный тип парообразования	
20	Вентилируемая электрическая печь UNOX XBC 604	Оборудование	Специализированное	Электронная панель, система принудительного вентилирования, возможность программирования до 4-х этапов приготовления (70 вариантов), мощность 9,4 кВт, мощность 380/ 3ф, габариты: 860х900х812 мм	
21	Электронагреватель ARISTON	Оборудование	Специализированное	Бак из нержавеющей стали, тип монтажа – вертикальный, имеется предохранительный клапан, мощность 1,5 кВт, напряжение 220 В, управление электронное, габариты: 353х383х1178 мм	

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Автоклав	Оборудование	Специализированное	Стерилизатор паровой	ОП01

2	Сушильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, напряжение питания - 220 В	ПМ 03
3	Холодильник комбинированный лабораторный	Оборудование	Специализированное	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.	
4	Термостат	Оборудование	Специализированное	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С	
5	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 «Вода питьевая»	
6	Лабораторный стол с мойкой	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы ЛДСП, Габаритные размеры 1000х600х870 мм	
7	Весы аналитические	Оборудование	Специализированное	Дискретность г 0,0001, единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.	
8	Стол для весов аналитических	Мебель	Основное	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы	
9	Центрифуга лабораторная	Оборудование	Специализированное	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на	

				компоненты под действием центробежного поля ротора	
10	Стол лабораторный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, столешница ЛДСП+пластик	
11	Шкаф для приборов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, двухстворчатый	
12	Стол-тумба лабораторный	Мебель	Основное	Столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная	
13	pH-метр	Оборудование	Специализированное	В состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-электрод	
14	Нитрат-тестер	Оборудование	Специализированное	Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000	
15	Дозиметр	Оборудование	Специализированное	Дозиметр, диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000	
16	Шкаф вытяжной	Оборудование	Специализированное	С защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч	
17	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс	
18	Весы лабораторные	Оборудование	Специализированное	Цена деления, г 0,1, наибольший предел взвешивания (НПВ), г – 3000	
19	Комплект лабораторных столов островной	Мебель	Основное	Столы островного типа с полкой 3 штуки на четыре рабочих места зонированых между собой, 1 стол на два рабочих места с полкой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места	

20	Стул лабораторный	Мебель	Основное	Сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см, сидение диаметра не менее 33 см	
21	Стол лабораторный на тумбах	Мебель	Основное	Травмобезопасный алюминиевый каркас, фасад с кромкой ПВХ, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах	
22	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс	
23	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование IT	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 6-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**

Требования к проведению демонстрационного экзамена **5**

Организация и проведение защиты дипломной работы ..... Ошибка! Закладка не определена.

Приложение А ..... Ошибка! Закладка не определена.

Приложение Б **10**

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», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

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: *техник-технолог***.**

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

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 01. 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
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских	ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях
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. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 05. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 103643 Пекарь

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. 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
ВД 02. 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
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 03. 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
ВД 04. Обеспечение деятельности 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
ВД 05. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
	ПК 5.2. Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 5.3. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий
	ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11, Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

ТРЕБОВАНИЯ 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 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

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее соответственно - КИМ, критерии оценивания).

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с спецификацией КИМ.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические

перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым образовательной организацией не позднее чем за двадцать 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 пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

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.

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.

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.

Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Сроки проведения ГИА регламентируются образовательной организацией в календарном учебном графике на текущий учебный год.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из предприятий-партнеров и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Уровень перевода результатов демонстрационного экзамена из 100-бальной системы в 5-бальную систему

Оценка	**Неудовлетворительно «2»**	**Удовлетворительно «3»**	**Хорошо «4»**	**Отлично «5»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%

(в процентах)				
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня с вариативной частью – (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

Структура программы ГИА

1. Основные 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», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению. Программа ГИА утверждаются колледжем после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа. Данная программа доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

2. 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: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, контрольно-измерительным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой, и демонстрировать результаты освоения образовательной программы.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в соответствии с ФГОС СПО является демонстрационный экзамен.

Сроки проведения ГИА устанавливаются в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и графиком учебного процесса на учебный год.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы колледжа, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению члена апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению члена апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, 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;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с

чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех 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 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 передается 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 секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

УТВЕРЖДАЮ:
_____ / _____
«____» _____ г.

План проведения демонстрационного экзамена

Наименование организации, на базе которой организован ЦПДЭ	
Адрес ЦПДЭ	

План проведения демонстрационного экзамена		
День экзамена	Время	Описание мероприятия
Дата: _____		
Подготовительный день*	08.30	Знакомство с рабочими местами
	11.30	Инструктаж по технике безопасности
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания

* назначается для каждой экзаменационной группы
** назначается для каждой экзаменационной группы
Дата составления: _____
(не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена)
Главный эксперт _____ /_____/
(подпись) (расшифровка)
Председатель ГЭК _____ /_____/
(подпись) (расшифровка)
Представитель ОО _____ /_____/
(подпись) (расшифровка

Приложение 5
к ОПОП-п о специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ПО УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка……3

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ……..5

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся……..5

1.2. Направления воспитания…….. 6

1.3. Целевые ориентиры воспитания…….. 7

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ…….....14

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО……....14

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности…17

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ……..27

3.1 Кадровое обеспечение…….27

3.2 Нормативно-методическое обеспечение……...28

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями…….29

3.4 Система поощрения профессиональной успешности

и проявлений активной жизненной позиции обучающихся……29

3.5 Анализ воспитательного процесса…….31

Приложение 1 Календарный план воспитательной работы …….34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГА ПОУ «УАПК») разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее – Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудится на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания КГА ПОУ «УАПК» (далее – рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы КГА ПОУ «УАПК», и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебной и производственной практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учетом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (учреждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 №2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809), Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030», Федерального закона от 11.08.1995 №135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)», Федерального закона от 19.05.1995 №82-ФЗ «Об общественных объединениях», Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы. Структура Программы является инвариантной.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент. Содержание вариативного раздела определяется спецификой краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж (КГА ПОУ «УАПК») и отражается в приложениях воспитательных программ по специальностям. Рабочих программ воспитания по профессиям/специальностям – 8.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Уссурийский агропромышленный колледж», реализующем программы СПО. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы КГА ПОУ «УАПК» ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГА ПОУ «УАПК», реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания обучающихся** — 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.

Задачи воспитания:

- ✓ усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- ✓ формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие),

современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- ✓ приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- ✓ подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- ✓ подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания КГА ПОУ «УАПК» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности

рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- 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 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- 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 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

В рабочей программе воспитания КГА ПОУ «УАПК» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности, основанные на культурных традициях Приморского края и корпоративной культуре ключевых работодателей, предусматривающие использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

Гражданское воспитание
1. Демонстрирующий понимание значимости выбранной профессии для развития страны в целом и своего региона, проявляющий уважение к своей профессии и профессиональному сообществу.
2. Знающий и соблюдающий нормы профессиональной этики работника, поддерживающий благоприятный образ профессии в обществе.
3. Разделяющий традиционные российские ценности, проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовый к защите Родины.
4. Знающий государственные устои и символику России, Приморского края, города Уссурийска и других муниципалитетов.
5. Проявляющий нетерпимость к коррупционному поведению, умеющий принимать решения и нести за них ответственность.
6. Мотивированный к активному участию в общественной жизни страны, региона, города, района, колледжа (КГА ПОУ «УАПК»).
7. Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Приморского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах.
8. Осознающий единство пространства Приморского края как единой среды обитания всех населяющих его национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории региона.
Патриотическое воспитание
1. Бережное относящийся к истории Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях патриотической направленности, понимающий значимость своей профессии для работы на сельскохозяйственных предприятиях
2. Сознающий ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранной профессией за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей.
3. Формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа.
Духовно-нравственное воспитание

1. Принимающий многоконфессиональность Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях с жителями Уссурийского городского округа, а также встречах с участниками и ветеранами боевых действий на базе Уссурийского городского музея, Музея боевой славы и на базе КГА ПОУ «УАПК».
2. Демонстрирующий уважительное отношение к своей семье, роду, понимающий ценность создания семьи через участие в мероприятиях КГА ПОУ «УАПК».
3. Умеющий взаимодействовать с людьми самого разного статуса в многообразных обстоятельствах; обладающий ответственностью, трудолюбием, чуткостью и способностью быстро принимать решения;
4. Сознающий значимость профессии для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных.
Эстетическое воспитание
1. Понимающий и знающий ценность исторических объектов Приморского края, в том числе Уссурийского городского округа.
2. Знающий и проявляющий этическое поведение и культуру в социуме через участие в мероприятиях КГА ПОУ «УАПК».
3. Соблюдающий деловой этикет, культуру и психологию общения.
4. Осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
1. Владеющий знаниями о физическом воспитании, культуре здоровья и эмоционального благополучия.
2. Соблюдающий здоровый образ жизни и требования к охране труда.
3. Вовлеченный в участие в спортивных секциях КГА ПОУ «УАПК», в том числе в деятельность Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение».
4. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
5. Формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек.

Профессионально-трудовое воспитание
1. Готовый ориентироваться в условиях постоянного внесения дополнений и поправок в нормативно-правовую базу трудовой деятельности.
2.Знающий основы трудовой дисциплины и выполняющий ее требования.
3.Умеющий работать в коллективе.
4. Эффективно взаимодействующий с руководителем, коллегами, потребителями услуг, родителями обучающихся (законных представителей).
5. Выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.
6. Способный транслировать знания в рамках реализации программы наставничества в КГА ПОУ «УАПК».
7. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.
Экологическое воспитание
1. Демонстрирующий потребность в формировании экологического мировоззрения.
2. Демонстрирующий нормы экологического поведения в повседневной жизни.
3. Вовлеченный в участие в экологических акциях КГА ПОУ «УАПК».
4. Сознающий ценность экологически-рациональной организации рабочего пространства и готовый к ее созданию.
Ценности научного познания
1. Ориентированный на ценности непрерывного образования, в том числе и на самообразование.
2. Демонстрирующий мотивацию участия в проектах различного уровня (федеральных, региональных, районных, КГА ПОУ «УАПК».
3. Демонстрирующий умение собирать портфолио личных и профессиональных достижений.
4. Определяющий задачи профессионального и личностного развития и осознанно планирующий повышение квалификации
Наиболее значимые проекты: Федеральный проект «Профессионалитет»; Федеральный проект «Навигаторы детства»; Участие в проектах Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»; Всероссийский конкурс «Большая перемена»; Участие в проектах Российского общества «Знание»; Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»; Чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»; Участие в проектах команды Амбассадоров Профессионалитета; Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна – моя Россия»; Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии»; Мероприятия в рамках празднования Дня СПО; Всероссийский фестиваль «Студенческая весна»; Всероссийская акция «МЫВМЕСТЕ»; Участие в проектах и мероприятиях Российского Союза молодежи: «Весенняя неделя добра», «Знай край: Приморье», Школа молодежного самоуправления; Участие в краевом конкурсе молодежных проектов «Миллион СПОсобов»; Участие в совместных патриотических мероприятиях с Уссурийским городским музеем; Всероссийский флешмоб «Голубая лента», посвященный Всемирному дню воды; Участие во Всероссийском патриотическом проекте «Сыны и дочери Отечества»; Вахта Памяти; Патриотический проект «Неугасима память поколений. Книга Памяти колледжей Приморского края»; Участие в Фестивале "ВФСК ГТО" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций

Уссурийского городского округа

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» - одно из старейших учебных заведений Приморского края.

Предшественницей колледжа является сельскохозяйственная школа, которая была учреждена в г. Никольск-Уссурийском по Высочайше утвержденному одобренному Государственным Советом и Государственной Думой закону от 23 декабря 1911 г.

Постановлением Приморской областной земской управы от 5 августа 1920 г. сельскохозяйственная школа была преобразована в среднее сельскохозяйственное училище. 28 сентября 1923 г. сельскохозяйственное училище получает статус техникума, а с 1 января 2014 года техникум реорганизован в колледж.

Подготовка специалистов в учебном заведении всегда велась с учетом потребностей сельского хозяйство Дальневосточного региона. Обучали, в разные годы, более чем по 34 специальностям. Эта традиция сохранена и приумножена.

Сегодня на 3-х отделениях – агроветеринарном, механическом и отделении заочного обучения ведется подготовка по 9 специальностям: Агрономия, Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, Ветеринария, Поварское и кондитерское дело, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов питания из растительного сырья, Технология продуктов питания животного происхождения, Зоотехния, а также по 20 рабочим профессиям.

В 2022 году КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» вошёл в число получателей гранта **федерального проекта «Профессионалитет»** и на его базе создан образовательно-производственный центр (кластер) сельскохозяйственной отрасли, объединяющий возможности образовательных организаций и предприятий реального сектора экономики в области сельского хозяйства. Партнерами проекта выступают работодатели ООО «РУСАГРО-Приморье» и АО «ПРИМАГРО», которые готовы инвестировать в развитие среднего профессионального образования и давать базу для формирования практических навыков студентов.

Миссия колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Основная идея уклада колледжа базируется на традициях воспитания:

* гуманистический характер воспитания и обучения;
* приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
* воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;

* развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Уссурийский агропромышленный колледж обладает выраженным брендом, создаваемый на протяжении 114 лет и поддерживаемый высоким качеством образовательных услуг. На сегодняшний день учебное заведение имеет название, логотип. В колледже ведется подготовка специалистов по наиболее востребованным, новым и перспективным в Приморском крае профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия колледжа, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. Это традиционные мероприятия: праздник День знаний, цикл мероприятий ко Дню СПО, День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, концерт на День учителя, Посвящение в студенты, День матери, день самоуправления в День Российского студенчества, концерт ко Дню защитника Отечества, концерт к Международному женскому дню, Вахта Памяти и мероприятия ко Дню Победы, праздничные акции ко Дню России.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах и мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, проводимых на различном уровне.

В 2021г. в колледже создан Студенческий спортивный клуб «Здоровое поколение» для широкого привлечения, прежде всего, студентов, а также преподавателей и сотрудников, к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины.

В ноябре 2022 г. создано студенческое объединение Центр студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!», целью которого является создание условий для формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала обучающихся, поддержки и реализации студенческих инициатив через проектную деятельность.

В феврале 2023г. создан Молодежный медиацентр колледжа, деятельность которого направлена на:

- формирование и отражение имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой;
- выработку и реализацию информационной, имиджевой и рекламной политики колледжа;
- построение воспитательной системы информационно - коммуникационного типа;
- плановое и оперативное информирование граждан о деятельности колледжа через средства массовой информации.

Для реализации мероприятий различных направлений воспитательной работы КГА ПОУ «УАПК» поддерживается тесная связь с социальными партнерами: МБУК «Уссурийский музей», ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа», МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской», Приморский краевой драматический театр молодежи, Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа, КДН и ЗП Уссурийского городского округа, Отдел участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних (ОУУП и ПДН) отдела Министерства внутренних дел Российской Федерации (ОМВД РФ) по г. Уссурийску, Диспансерный психиатрический диспансер (наркологическое отделение) ГБУЗ «Краевая психиатрическая больница № 1», Библиотека г. Уссурийска, Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Кадровый центр отделения краевого государственного казенного учреждения "Приморский центр занятости населения" в городе Уссурийске, КГБУЗ Уссурийская ЦГБ - Детская поликлиника, МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа, Центр планирования семьи при КГБУЗ Уссурийская центральная городская больница - женская консультация, Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск, Благотворительный фонд «Сила жизни», Фонд помощи «СВОих не бросаем», ООПК Фонд помощи бездомным животным «Открой свое сердце».

Таким образом, в колледже созданы все условия для интеллектуального развития студентов, формирования гармоничной личности.

Колледж имеет: два учебных корпуса, в которых имеются современные лаборатории, оснащенные всем необходимым оборудованием для качественной подготовки современных специалистов; два благоустроенных студенческих общежития, в которых также располагаются творческие студии (танцевальная и вокальная), тренажерный зал, помещение для занятий настольным теннисом, студенческая гостиная для проведения праздничных чаепитий и бесед. Кроме того, в колледже есть библиотека, спортивный и тренажерный залы, компьютерные классы.

Студенты обеспечиваются мерами социальной поддержки: обучающиеся, проживающие в общежитии, а также не проживающие в общежитии из многодетных и малообеспеченных семей, семей участников СВО обеспечиваются горячим питанием. Кроме того, обучающимся выплачивается социальная стипендия, социальные выплаты обучающимся из категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, повышенная стипендия за отличные и хорошие успехи в учебе и особые достижения во внеучебной деятельности (научно-исследовательской, творческой, спортивной, общественной, патриотической).

Нуждающимся студентам, обучающимся по очной форме обучения в колледже (филиале), выделяются дополнительные средства на оказание материальной помощи.

Разовое финансовое поощрение выплачивается обучающимся при наличии финансовых средств в колледже на усмотрения директора в случае не расходования стипендиального фонда по итогам года. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

Инвариантные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное 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, краеведческой, 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, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов;

- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу колледжа, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- достижение обучающимися в процессе освоения общеобразовательных дисциплин личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:
  - осознание российской гражданской идентичности;
  - сформированности ценностей самостоятельности и инициативы;
  - готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
  - наличия мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
  - сформированности внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- ведение папки куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем

(налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;

- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания;
- предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (обучающихся с инвалидностью, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для колледжа праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, совместные мероприятия с организациями-партнерами, направленные на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе, с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как

основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

- вовлечение, по возможности, каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общеколледжных дел;
- церемонии награждения по итогам учебного года представителей студенческого самоуправления за активное участие в жизни колледжа, а также награждение обучающихся в День Российского студенчества за достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- поддержание и обновление в музейной комнате колледжа экспозиции об истории и развитии КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических) природы Приморского края;
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (этажи учебных корпусов), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- поддержание работы телеграмм-канала «Родительский советник» для родителей (законных представителей) обучающихся, содержащего информацию о жизни колледжа, успехах детей, мероприятиях, о профилактике терроризма, эстремизма, суицидов, размещение профилактических памяток для родителей, консультации специалистов;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (студенческий совет колледжа, студенческие советы общежитий, старостат колледжа), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК», в

анализе ее воспитательной деятельности, в работе учебно-воспитательной комиссии, совета профилактики колледжа;

- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.
- Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и др.). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися «групп риска» силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе, профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в городских и краевых профилактических днях и месячниках, приуроченных к профилактическим датам.
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже профилактики правонарушений, девиаций.
- Реализация комплексной безопасности в колледже в следующих направлениях:

- работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму;
- пожарная безопасность;

- охрана труда и техника безопасности;
- дорожная безопасность;
- информационная безопасность;
- гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
- охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического).

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства предусматривает взаимодействие с:

- МБУК «Уссурийский музей»;
- ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа»;
- МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской»;

- Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа;
- Библиотека г. Уссурийска;
- Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов;
- МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа;
- Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной специальности обучающихся 1-го и 3-го курсов. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю, статусы профессиональной идентичности личности.

Вариативные модули

Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала деятельности молодежного медиацентра колледжа в целях формирования формирования и отражения имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой предусматривает:

- развитие творческих способностей обучающихся посредством медиасферы, оказание помощи обучающимся в реализации творческих проектов;
- информационное наполнение, координация работы СМИ колледжа (радио- и ТВ-студии, официальных групп в социальных сетях), осуществление работы по организации и формированию студенческого радио и ТВ-студии: создание пост-релизов, репортажей, рекламных роликов, интервью, прямых эфиров, фотосессий;
- осуществление информационного сопровождения мероприятий, проводимых в колледже, а также информационное сопровождение развития новых направлений и сфер деятельности колледжа, взаимодействие с местными, региональными и центральными СМИ по выпуску информационной и рекламной продукции о колледже;
- помощь в изготовлении имиджевой продукции, в том числе, поддерживающей бренд колледжа.

Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»

Реализация воспитательного потенциала Центра студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!» с целью формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи предусматривает:

- создание условий для формирования у студентов гуманистических ценностей, гражданской культуры, творческого мышления, активной жизненной позиции, лидерских качеств; организация и проведение школы студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»;
- оказание поддержки и содействие развитию студенческих движений, объединений, клубов по интересам Колледжа;
- развитие у студенческой молодежи навыков проектной деятельности, обучение студентов оформлению проектных предложений и инициатив;
- обучение студентов процессам планирования, прогнозирования, конструирования и моделирования как составляющих инновационной (проектной) деятельности;
- поддержку и реализацию федеральных программ, а также программ Приморского края, касающихся молодежной политики;
- поддержку и содействие в реализации молодежных проектов и инициатив
- взаимодействие с общественными организациями, учреждениями, образовательными организациями города и края, РФ в рамках реализации молодежных проектов и инициатив.

Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала в колледже через занятия в студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение» с целью широкого привлечения обучающихся к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха,

повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины, предусматривает:

- активное содействие физическому и духовному воспитанию обучающихся колледжа, внедрение физической культуры и спорта в повседневную их жизнь, организацию работы по укреплению их здоровья и повышению работоспособности;
- организацию клубных занятий в спортивных секциях и группах оздоровительной направленности;
- проведение спартакиад, первенств, массовых спортивных соревнований, различных спортивных праздников, учебно-тренировочных сборов по подготовке спортсменов для участия в соревнованиях;
- формирование у обучающихся ценностей здорового образа жизни, стимулирование создания и реализации в колледже инновационных программ и проектов, направленных на пропаганду здорового образа жизни;
- развитие в колледже традиционных и наиболее популярных в Приморском крае видов спорта;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного процесса в колледже при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризацию идей волонтёрства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения;
- поддержку и реализацию социальных инициатив студентов и сотрудников Колледжа; участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;
- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально-значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализация рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания;
- заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, координирующего деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организующего и осуществляющего контроль работы кураторов групп, организующего работу Учебно-воспитательной комиссии колледжа, Совета профилактики;
- заведующих отделениями, которые осуществляют мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой на отделениях, участвуют в работе Совета профилактики, учебно-воспитательной комиссии отделений и колледжа, контролируют успеваемость и посещаемость обучающихся;
- советника директора по воспитанию и связям с общественными организациями – отвечает за реализацию воспитательных возможностей общеколледжных ключевых дел, поддержку традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; инициирование и поддержкау студенческого самоуправления; поддержку деятельности функционирующих на базе колледжа общественных объединений и организаций (Движение первых, Центр студенческих инициатив «Даешь, молодежь!», «Молодая гвардия»,); организацию в колледже волонтёрской деятельности и привлечение к ней студентов для освоения ими новых видов социально-значимой деятельности (волонтерский отряд «Искра добра»);
- кураторов групп, осуществляющих воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторах;
- преподавателей - реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебных занятиях: участвуют в проведении Предметных недель, Декад спецдисциплин;
- педагога-психолога - обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процессов;
- социального педагога - его профессиональная деятельность представляет собой комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности в учреждениях и по месту жительства обучающихся.
- преподавателя ОБЗР - организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.
- руководителя физического воспитания, который организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактике заболеваний;
- воспитателей студенческих общежитий, осуществляющих воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего

распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы, различных мероприятий;

- заведующего библиотекой - осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия;
- специалистов других организаций, социальных партнёров, осуществляющих просветительско- информационную деятельность, проведение экскурсий, мастер-классов и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- План работы КГА ПОУ «УАПК» на учебный год;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Положение об организации воспитательной деятельности в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о системе наставничества в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о малом педагогическом совете КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, в период обучения в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Этический кодекс студента КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о методическом объединении кураторов КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о кураторах учебных групп и эффективности их работы в КГА ПОУ «УАПК»;
- Правила внутреннего распорядка студенческого общежития КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о совете общежития;
- Положение о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по очной форме обучения в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «УАПК»;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, обучающихся по очной форме обучения в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом совете в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о дежурстве обучающихся;

- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди студентов КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о службе медиации (примирения) КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о подготовке и проведении классного часа в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о родительском собрании;
- Положение о старосте академической группы КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о деятельности педагога-психолога в КГА ПОУ «УАПК»; Положение о волонтерской деятельности в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение об учебно-воспитательной комиссии КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о постановке студентов на профилактический учет и снятии с учета в КГА ПОУ «УАПК»;
- Приказ о взаимодействии с региональными штабами «МЫВМЕСТЕ»;
- Положение о молодежном Медиацентре КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение»;

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, из семей мигрантов, билингвы, из семей,где один из родителей находится в зоне специальной военной операции и др.), одарённых, с отклоняющимся поведением, - создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в колледже;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;
- обеспечение всеми доступными колледжу мерами социальной поддержки; - полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

Педагог-психолог составляет индивидуальный план сопровождения процесса адаптации обучающихся с ОВЗ, инвалидностью. По итогам адаптации проводится заседание Совета профилактики.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений Совета обучающихся;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почета; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент); памятным подарком, материальное симулирование*:*

- академическая стипендия (назначается при сдаче зачетом и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной) по итогам двух семестров, предшествующих назначению ст ипендии;
- именная стипендия Губернатора Приморского края назначается обучающимся, имеющим хорошие и отличные результаты промежуточной аттестации за полугодие, предшествующее назначению стипендии, не имеющие академических задолженностей и показавших уникальные успехи одновременно в нескольких видах деятельности (не менее двух): в учебно-профессиональной, творческой, патриотической и спортивной на основании Постановления Правительства Приморского края от 23.09.2022 № 647-пп «Об учреждении именных стипендий Губернатора Приморского края обучающимся краевых государственных профессиональных образовательных организаций».
- по итогам календарного года выплачивается обучающимся разовое финансовое поощрение (при наличии финансовых средств в колледже на усмотрение директора) в случае не расходования стипендиального фонда. Материальное поощрение

обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ ***состояния воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- стиепень вовлечённости обучающихся в образовательной организации в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся);
- опрос работодателей на предмет удовлетворенности качеством подготовки выпускника;
- опрос родителей и обучающихся на предмет удовлетворенности качеством образовательных функций;
- результаты всероссийского мониторинга "Социально-психологическое тестирование», направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психоактивных веществ;
- опрос обучающихся на предмет их отношения к коррупционной деятельности;
- анкетирование студентов по вопросам организации воспитательной работы;
- анализ воспитательной работы куратора с группой.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом в Колледже.

Приложение 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГА ПОУ «УАПК»

на 2026-2027 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался 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://мывместе.рф/ .

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГА ПОУ «УАПК» на 20 26 — 20 27 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета	-	Июнь-август	преподаватели
Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Урок мужества «Служба в армии – почетная обязанность гражданина РФ»	1-3 курсы	3 неделя февраля	Кураторы
Участие в мероприятиях предметных неделях и декадах ЦК	1-4 курсы	По планам ЦК	Преподаватели, кураторы, председатели ЦК
Участие в Большом этнографическом диктанте	1-4 курсы	ноябрь	Преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства по специальностям	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы
Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
2. Кураторство			
Оформление документации группы: составление списков,	1-4 курсы	Сентябрь-	Кураторы

социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.		октябрь	
Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Поднятие Флага РФ, тематические классные часы «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	3 сентября	Советник по воспитанию, кураторы
Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
Классный час по толерантности «Мы разные, но мы вместе»	1-2 курсы	16 ноября	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Люди безграничных возможностей», посвященный Международному дню инвалидов	1-2 курс	3 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Основной закон», посвященный Дню Конституции	1-2 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	25 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
Тематические классные часы в рамках Всероссийской Акции памяти «Блокадный хлеб»	1-4 курсы	январь	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воинской славы России (Сталинградская битва, 1943г.)	1-4 курсы	30 января	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	18 марта	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня космонавтики	1-4 курсы	12 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные аварии на Чернобыльской АЭС	1-4	26 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Дню Великой Победы	1-4 курсы	май	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Международному дню семьи	1-4 курсы	15 мая	Советник по воспитанию; кураторы
Беседа «День славянской письменности и культуры»	1-4 курсы	24 мая	Советник по воспитанию; преподаватели
Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
3. Наставничество			

Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальностям, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
4. Основные воспитательные мероприятия в КГА ПОУ»УАПК»			
Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	3 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Еженедельные внеурочные мероприятия в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы
Федеральный проект «Без срока давности»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, преподаватели
Всемирный день туризма	1 курсы	27 сентября	Советник по воспитанию
День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека	1-2 курсы	1 октября	Советник по воспитанию, волонтеры
Праздничные мероприятия, посвященные Дню учителя	1-4 курсы	5 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День Отца в России	1-4 курсы	18 октября	Советник по воспитанию, кураторы
Посвящение в студенты	1 курс	15 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
Мероприятия в рамках осеннего патриотического марафона «Знай край. Приморье»	1-2 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, руководитель МО кураторов

День Государственного герба РФ	1-4 курсы	30 ноября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
День неизвестного солдата	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Международный день инвалидов	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
День снятия блокады Ленинграда «Ты выжил, город на Неве…»	1-4 курс	27 января	Советник по воспитанию; кураторы
День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества – возложение цветов к памятнику погибшим при исполнении служебного долга за пределами Отечества	1-2 курсы	15 февраля	Советник по воспитанию; кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	1-4 курсы	19 февраля	Кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	5 марта	Кураторы
Акция «Сохраним для потомков», посвященная Всероссийскому Дню памятников и исторических мест, в рамках которой будут осуществлены работы по благоустройству территории объектов культурного наследия регионального значения	1-2 курсы	апрель	Музей Уссурийского городского округа и Центр студенческих инициатив
Мероприятия в рамках весеннего патриотического марафона	1-2 курсы	апрель-май	Кураторы
X Открытый патриотический фестиваль-конкурс «Мы – правнуки Победы»	1-4 курсы	20-30 апреля	зам. директора по ВР
Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	04 мая - 7 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Участие во Всероссийском патриотическом конкурсе «Сыны и дочери Отечества»	1-3 курсы	май	педагоги допобразования
День России «Мой дом – Россия» (Всероссийская акция «Окна России», участие в праздничных городских мероприятиях)	1-4 курсы	12 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог дополнительного образования
Возложение цветов к Вечному огню мемориального комплекса погибшим в ВОВ уссурийцам, Всероссийская акция «Свеча Памяти»	1-4 курсы	3 сентября, 23 февраля, 22 июня 22 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Онлайн – флешмоб фотографий «Моя семья»	1-4 курсы	8 июля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Организация выставок художественной литературы в	1-4 курсы	в течение	библиотека

библиотеке, читальных залах колледжа к знаменательным датам.		учебного года	
Экскурсии в музей истории колледжа, городские музеи, выставки.	1-3 курсы	в течение учебного года	Руководитель музея колледжа, кураторы групп
Встреча с работниками городского военкомата «Служить с честью и достоинством». Посещение Дня открытых дверей в воинских частях города.	3-4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР
5. Организация предметно-пространственной среды			
Популяризация символики колледжа (логотип), флаг, используемые как повседневно, так и в торжественные моменты	1-2 курсы	в течение учебного года	Советник по воспитанию, студсовет
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
Обновление актуальной информации в социальных сетях и на официальном сайте колледжа.	1-4 курсы	Постоянно	Руководитель компьютерного центра
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы,
Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-4 курсы	июнь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	1-4 курсы	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, заместитель по ВР
Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	1-4 курсы	В течение года	кураторы, советник по воспитанию
Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-2 курсы	В течение года	кураторы, педагог-психолог
Выявление проблемных семей, находящихся в социально-опасном положении, постановка их на внутренний учет колледжа	1-2 курсы	В течение года	кураторы, педагог-психолог

7. Самоуправление			
Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
Школа студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»: Учебный модуль «Развитие лидерских качеств», учебный модуль «Основы ораторского мастерства», учебный модуль «Командообразование»	1-3 курсы	Сентябрь, Октябрь, Ноябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Заседания студенческого совета, старостата	1-4 курс	Ежемесячно	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, старостат
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Собрание иногородних студентов, проживающих в общежитиях (1 курс)	1 курсы	сентябрь	Заместитель по ВР, заместитель по АХР, заведующие общежитиями
Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Регистрация первокурсников на платформе «Россия – страна возможностей». - URL: https://rsv.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Команда первых»	1-2 курсы	Октябрь	Советник по воспитанию
Школа молодежного самоуправления для студенческих советов колледжей Приморского края в рамках программы развития студенческих советов колледжей «Команда Профи. Приморье»	1-3 курсы	Ноябрь	Советник по воспитанию, студсовет,
Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	25 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Открытый микрофон с директором КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»	2-4 курсы	Март	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Организация самообслуживания студентов: - дежурство по колледжу; - дежурство по кабинетам; - дежурство по мастерским; - дежурство по общежитиям	1-4 курсы	в течение учебного года	Заведующие отделениями, кураторы групп, воспитатели общежитий
Работа старост: - участие в анализе итогов успеваемости и посещаемости; - осуществление информационной связи между студентами и администрацией колледжа	1-4 курсы	в течение учебного года	Старосты групп, кураторы групп
Участие студенческого актива в работе учебно-	1-4 курсы	по графику заседаний	зам. директора по ВР

воспитательной комиссии колледжа и совета профилактики			
8. Профилактика и безопасность			
Лекция – беседа с сотрудниками ПДН в рамках месячника антитеррористической пропаганды: «Терроризм: понятие, ответственность»	1курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Лекция - беседа «Терроризм. Его истоки и последствия», в рамках месячника безопасности	1-4 курсы	сентябрь	Преподаватель ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Профилактическая лекция – беседа, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	1курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Лекция – беседа в рамках Всероссийской недели безопасности дорожного движения	1-4 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, кураторы
Акция «Неделя здоровья» (мероприятия, направленные на популяризацию здорового образа жизни, профилактику ЗППП, запрета курения, профилактику употребления алкоголя)	1-4 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы
Профилактические лекции, тематические классные часы для студентов в рамках Всемирного дня борьбы со СПИДом	1-4 курсы	декабрь	Врач - нарколог, кураторы
Профилактическая выставка-конкурс рисунков «Я против наркотиков»	1- 2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы
Мастер - класс «Сохраним психологическое здоровье»	1-2 курсы	ноябрь	Педагог-психолог, кураторы
Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходи мости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, кураторы
Выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог
Интерактивная беседа «За ГРАНЬЮ»	по отдельно му плану	в течение года	Педагог-психолог, кураторы
Интерактивное занятие «Безопасность в социальных сетях»	по отдельно му плану	в течение года	кураторы
Занятие в игровой форме «Единство разных»	по отдельно му плану	в течение года	кураторы
Интерактивное занятие «Преступление и его последствия»	по отдельно му плану	в течение года	Инспектор ПДН кураторы
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
Совместные мероприятия с Уссурийским городским	1-4 курсы	В течение	Советник по

музеем		учебного года	воспитанию, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: РУСАГРО	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», ФГБНУ «ФНЦ агробиотехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки», в компанию ООО "ЛЕГЕНДАГРО"	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
Профориентационные уроки в школах	1-4 курсы	в течение года	Амбассадоры Профессионалитета
Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
Посещение отделения Центра занятости г. Уссурийска	3-4 курсы	Октябрь	кураторы
Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Эксплуатация с/х машин»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Ремонт и обслуживание автомобилей»	2-4 курсы	Февраль	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	март- апрель	советник по воспитанию, студсовет,
Краевая олимпиада профессионального мастерства для студентов ОУ СПО УГПС 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта.	2-4 курс	Март	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский классный час в рамках Единого Дня открытых дверей ФП «Профессионалитет»	2-4 курсы	апрель	Амбассадоры Профессионалитета
Обучающие экскурсии в образовательном учреждении СПО (лаборатории колледжа и выставка техники в с. Загородном) для потенциальных абитуриентов, их родителей	2-4 курсы	В течение учебного года	Амбассадоры Профессионалитета
Организация и проведение конкурса по итогам	3-4 курсы	По графику	Председатели ЦК,

производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»		практик	преподаватели спецдисциплин
11. ***Дополнительный модуль «Студенческие медиа»***			
Проведение мероприятий с целью формирования и отражения имиджа КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», как центра образования, науки, творчества, социальной активности	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Обновление информации на сайте колледжа: пресс-релизы, пост-релизы, полезная информация, новости, опросы. Интервью с представителями сельскохозяйственной отрасли.	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание рекламных роликов в рамках профориентационной работы	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание репортажей (фоторепортажей) во время производственных и учебных практик	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Освещение на сайте колледжа и в социальных сетях деятельности колледжа, мероприятий в колледже, и вне колледжа	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Мастер-классы с целью повышения медиакомпетенций с профессионалами в области средств массовой информации: фотографами, журналистами, видеооператорами, специалистами в области компьютерных программ	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Участие в конкурсах фотографов, на лучший видеоролик, на лучший репортаж, статью	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
12. ***Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»***			
Всероссийский конкурс «Россия - страна возможностей»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна - моя Россия»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс «Большая перемена»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский интеллектуальный турнир «Лига Знаний: школы и колледжи» в рамках реализации проекта Российского общества «Знание» и Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Конкурс лидеров молодежных организаций «Лидер 21 века»	1-4 курсы	Май-июнь	Советник по воспитанию, студсовет
Городская Интеллектуальная игра «Истории Приморского края» в формате КВИЗа	1-2 курсы	Январь	Советник по воспитанию, студсовет
Всероссийская интеллектуальная онлайн – игра «Достижения России в XXI веке» в рамках курса «Россия – мои горизонты».	2-3 курсы	Февраль	Советник по воспитанию,
Участие в грантовых конкурсах РСМ, «Движения первых», СПОсобная молодежь»	1-3 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию
Всероссийский патриотический проект «Сыны и дочери Отечества»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель дополнительного образования
Всероссийский конкурс изобразительного творчества	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель

«Родные просторы»			кураторы
13. ***Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»***			
Всероссийская акция «Кросс нации»	1-4 курсы	Сентябрь	Преподаватель физвоспитания,
Краевой фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Приморского края	1-4 курсы	Октябрь	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция «10 000 шагов к здоровью»	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Спортивно-массовые мероприятия: «День здоровья» «Неделя первокурсника» «Неделя здоровья и спорта» 2026	1 курсы	Сентябрь Октябрь Март	Преподаватель физвоспитания, кураторы
Выезды на лыжную базу в с. Кайамановка Уссурийского городского округа	1-2 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания,
Всероссийская акция «Лыжня России»	1-3 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция "Выбираю чистый воздух"	1-3 курсы	Май	Преподаватели физвоспитания
Военно-спортивные игры	1-4 курсы	Май-июнь	Руководитель физвоспитания
Участие в внутриколледжных, городских и краевых соревнованиях по различным видам спорта	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Товарищеские встречи со студентами учебных заведений г. Уссурийска по волейболу	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Туристические походы выходного дня: восхождение на горные вершины Приморского края, посещение природных достопримечательностей	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания, руководитель туристического кружка
Занятия спортом в спортивных секциях по волейболу, мини-футболу, настольному теннису, греко-римской борьбе, тренажерном зале	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели физвоспитания,
14. ***Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность***			
Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobro.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Всемирный день пожилых людей. «Поделись улыбкою своей» - посещение одиноких пожилых людей, беседы с ними, помощь по хозяйству.	1-2 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Общероссийская акция взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ	1-4 курсы	ежемесячно	Советник по воспитанию, социальный педагог, волонтерский отряд
Акция «Курить не модно»	1-2 курсы	Ноябрь	Социальный педагог
День добровольца (волонтера) «Жить – значит, действовать. По одиночке или вместе»	1-3 курсы	5 декабря	Советник по воспитанию
Патриотическая акция «Георгиевская ленточка», «Красная гвоздика»	1-2 курсы	апрель- май	Советник по воспитанию,

			волонтерский отряд, студсовет
Международный день охраны памятников и исторических мест. Уборка памятников.	1-2 курсы	апрель-май	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Весенняя неделя добра – акция помощи бездомным животным (сбор корма)	1-3 курсы	Апрель	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Международный день Земли. Акция «Родной город – чистый город», сбор мусора.	1-4 курсы	апрель	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Региональный конкурс социально-значимых экологических проектов «Чистая страна – какой я её вижу».	1-4 курсы	Апрель-май	Советник по воспитанию
Экологическая акция: «Пластик – глобальная экологическая проблема!»	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры